

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:01  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/mero-a-la-gallega.html>

---

## **Mero a la gallega**

### **INGREDIENTES**

Mero en rodajas gruesas 4 rodajas  
Guisantes 1 puñado  
Patatas 1 Kg.  
Pimentón dulce 1 cucharada  
Cebollas 1/2 Kg.  
Aceite, ajo y perejil

### **PREPARACIÓN**

Se echan las patatas, cortada en rodajas, en una olla con agua, la cebolla partida, un diente de ajo, perejil y sal.

A mitad de cocción, se añaden los guisantes y el mero.

En una sartén, se fríen el restos de los ajos y se añade en pimentón.

Finalmente, escurrir el mero, las patatas y los guisantes. Verter encima el refrito anterior.

Servirlo muy caliente