

Kokotxas de Merluza al Pil Pil

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Aceite de oliva suave: 300 mililitros

Dientes de ajo: 2 Unidades

Kokotxas de merluza: 400 Gramos

Caldo de pescado: 50 mililitros

Guindilla fresca: 1 unidad

Perejil picado: c/n

Preparación de la Receta

- Poner una cazuela al fuego con el aceite, el *ajo* y la *guindilla* muy picada.
- Añadir las kokotxas y confitar con la piel hacia arriba durante un minuto darles la vuelta dejarlas durante otros 2 minutos.
- Retirarlas del fuego y con cuidado colocar el aceite a un cazo frío.
- Montar el pil-pil con ayuda del caldo.
- Llevar nuevamente la cazuela al fuego añadir las kokotxas, añadir *perejil* picado, ligar bien la salsa, poner a punto de sal, y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kokotxas-de-merluza-al-pil-pil>