Merluza a la Gallega



Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Agua: c/n
Espina de merluza: 1 Unidad
Laurel: 1 Hoja
Sal: c/n
Aceite De Oliva: 100 cc
Agua: c/n
Cebolla francesa: 12 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Pimentón: c/n
Tacos de merluza: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Poner a calentar una olla con agua, *laurel*, las papas cortadas en rodajas, las cebollas francesas y la espina de merluza.
- Salar y cocinar durante veinte minutos a fuego muy bajo.
- Las papas tienen que quedar casi hechas.
- A último momento, poner los trozos de merluza y terminar de cocinar durante 8 minutos.
- Hacer una salsa aparte con el aceite, el *ajo* y agregar el *pimentón*.
- Echar un poco del caldo de cocción y cocinar dos minutos.
- En un plato, poner de base las papas y las cebollas, la merluza por encima y bañar con la ajada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-a-la-gallega