

Merluza con calabaza y aceite de pimentón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Pimentón dulce: 1 cda.

Cebollas tiernas: 2 Unidades

Calabaza: 300 g

Trozos de merluza: 4 Unidades

Azucar: Cantidad deseada

Aceite De Oliva: 100 Ml.

Sal: Cantidad deseada

Jamón crudo: 100 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, elaboramos el aceite de **pimentón**. Para ello, vamos a utilizar 1 *cebolla* tierna cortada en juliana, el aceite y el **pimentón** dulce.
- En una olla al fuego calentamos el aceite, le añadiremos la *cebolla* y cuando esté dorada, apartamos del fuego y le añadimos el *pimentón*. Dejamos reposar.
- Por otro lado, cortamos la **calabaza** en cubitos pequeños. Luego, hacemos lo mismo con la *cebolla* y la ponemos a freír. Cuando esté blandita, la salamos y le incorporamos la **calabaza**, junto un poco de azúcar. Cocinamos todo lentamente hasta que la **calabaza** esté blanda. Rectificamos de sal si es necesario. Reservamos.
- Para la merluza, en la sartén al fuego, la marcamos por el lado de la piel y llevamos salpimentada y con un poco de aceite de *pimentón*, a un horno precalentado a 200°C durante 5 minutos.
- Pasado ese tiempo, emplatamos colocando la merluza por encima de la *calabaza*. Terminamos con un chorrillo de aceite de *pimentón*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-con-calabaza-y-aceite-de-pimenton>