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
Jamòn crudo: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

elaboramos el aceite de piment&oacute

- N

Para ello

vamos a utilizar 1 cebolla tierna cortada en juliana, el aceite y el piment&oacute

- N 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 sart&eacute

- N 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 chorrito de aceite de *pimentón*.
- Servimos.

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