Merluza Rebozada con Patatas Panaderas



Ingredientes

Cebolla: 1 unidad
Huevo: 1 unidad
Pimiento verde: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Vino Blanco: c/n
Harina: c/n
Merluza limpia: 250 Gramos
Patatas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar las patatas con la mandolina y *dorar* con un chorro de aceite en la sartén y el diente de *ajo* con su camisa.
- Cuando las patatas estén hechas, salpimentar y añadir el *pimiento* y la *cebolla* y regar con un chorro de vino blanco.
- Hacer tiritas de merluza y pasar por *harina* y *huevo*,
- Freír en abundante aceite.
- Emplatar poniendo las patatas con el *pimiento*, la *cebolla* y encima la merluza.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-rebozada-con-patatas-panaderas