

# Merluza sobre piperrada

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto Merluza: 4 Filetes

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

#### Emulsión de perejil picante

Limon: 1 Unidad

Aceite crudo: 3 cda. Sal: A gusto

Perejil picado: 1/2 Taza Cilantro: 1/2 Taza

Peperoncino: 1 Unidad

### Papas salteadas

Papines cocidos con piel: 200 g

### **Piperrada**

Pimientos rojos asados: 2 Unidades Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

• Corte los filetes de merluza en cuadrados y condimente con sal y pimienta.

• En una sartén con aceite de oliva caliente selle la merluza del lado de la piel y termine la cocción en horno a 180° durante 8 minutos.

### **Piperrada**

- Corte la cebolla en tiras.
- Corte el aji en mitades, retire la parte verde y corte en láminas.
- Pique los pimientos asados.
- En una sartén con oliva rehogue las cebollas y agregue sal.
- Agregue le ajo y los pimientos.

### Emulsión de perejil picante

• Coloque los ingredientes en una procesadora y muela.

### **Papines salteados**

- Corte las papas en mitades.
- En una sartén saltée las papas con la emulsión de *perejil* picante.

#### Presentación

- Sirva la piperrada en el centro del plato, junto con las papas.
- Encima la merluza y decore con hierbas frescas.
- Acompañe con jugo de mandarinas y enebro.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/merluza-sobre-piperrada