

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.

Perejil picado: 1/2 Taza

Peperoncino: 1 Unidad

Sal: A gusto

Cilantro: 1/2 Taza

Papas salteadas

Papines cocidos con piel: 200 g

Piperrada

Pimientos rojos asados: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Cebolla: 1 Unidad

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 muele.

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>