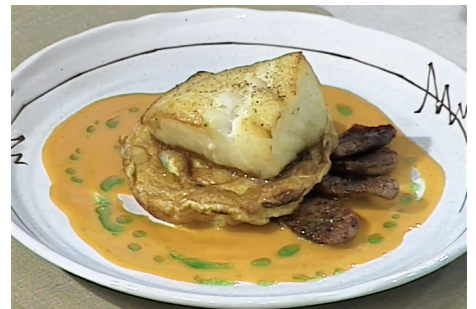


Tortilla de papas, cebollas y merluza negra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Huevos: 8 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Aceite De Maíz: 200 cc

Decoración

Chorizos de cerdo: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cdita.

Merluza

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Merluza negra: 1 k

Salsa

Caldo de verduras: 600 cc

Pimientos rojos: 2 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Romero: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele las papas, corte a la mitad y a cada mitad en láminas finas.
- Corte las *cebolla* en pluma.
- En un bowl mezcle las papas, las cebollas y pimienta
- En una sartén caliente con aceite de maíz caliente, fría las papas y las cebollas.

- En un bowl bata los huevos con sal y pimienta.
- Escorra las papas y mezcle con los huevos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva vierta la mezcla de papas, huevos y cebollas.
- Cocine hasta que se despegue del fondo de la sartén.
- De vuelta la tortilla y termine la cocción.

Salsa

- Corte el *pimiento* al medio, elimine las semillas y la parte blanca.
- Finalmente corte en cubos
- Pele el *ajo* y corte a la mitad.
- Pique groseramente la *cebolla*.
- Desgrame el *tomillo* y el *romero*.
- En una sartén con aceite rehogue el *ajo* con el *laurel*.
- Incorpore la *cebolla*, los pimientos y deje rehogar durante 5 minutos.
- Aromatice con el *tomillo* y el *romero*.
- Salpimente.
- Vierta el caldo y cocine durante 10 minutos.
- Licúe muy bien la salsa.

Merluza negra

- Corte la merluza en porciones y elimine la piel.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva dore la merluza comenzando por el lado de la presentación.
- Dé vuelta el pescado y termine la cocción en el horno durante 5 a 8 minutos aproximadamente.

Decoración

- Hierva los chorizos en abundante agua.
- Cuele y corte en rebanadas al sesgo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las rebanadas de chorizo.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva un poco de salsa.
- Acomode en un costado de un plato rodajas de chorizo.
- En el centro sirva una porción de tortilla y encima el pescado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-papas-cebollas-y-merluza-negra>