

Receta de Merluza con Pimientos del Piquillo

02 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos la festividad de Jueves Santo, os dejo esta rica receta de Merluza con Pimientos del Piquillo, es fácil de preparar y resulta un plato muy rico para estas fiestas de Semana Santa.

Ingredientes

- Merluza en trozos o en filetes (según comensales)
- Pimientos del piquillo en conserva (una lata)
- Aceite de oliva
- Sal
- Patatas (tres o cuatro)
- Cebollas (una o dos medianas)
- Ajos (dos o tres dientes)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas gorditas, cortar la cebolla en láminas finas
3. Cortar los pimientos en tiritas y guardar algunas tiras y el jugo de la lata
4. En una fuente para horno, poner una cama de patatas, cebolla y tiritas de pimiento, poner un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva, echar un poquito de agua por una esquina de la fuente para que no se seque en exceso
5. Meter al horno y dejar hasta que las patatas estén tiernas pero enteras
6. Colocar la merluza encima con un poquito de aceite y sal y dejar unos diez minutos horneando
7. En una sartén con un poquito de aceite, saltear los ajos partidos en láminas hasta que estén un poco dorados, después añadir las tiras de pimiento reservadas y el caldo de la lata y dejar unos minutos
8. Volcar todo sobre la merluza y volver a hornear otros diez minutos
9. Servir a continuación y.....buen provecho