

Receta de Merluza al Horno con Salsa Verde

26 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Merluza al horno con Salsa Verde** que nos ha enviado nuestra amiga y seguidora **Cristina López de Madrid**, nos cuenta que queda muy rica y que ella suele prepararla a menudo porque gusta mucho a toda su familia, espera que nos guste a tod@s.

Ingredientes

- Colas de merluza (seis o siete según comensales)
- Patatas (cinco o seis)
- Pimientos verdes (seis o siete)
- Cebolla (una o dos medianas)
- Sal
- **Para la salsa verde:**
- Aceite de oliva (un vasito)
- Perejil (unas ramitas)
- Ajos (dos o tres dientes)

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas lavarlas y partir en rodajas como para tortilla
2. Lavar y partir los pimientos en trocitos y la cebolla en juliana y ponerles un poco de sal
3. Freír en una sartén con aceite de oliva hasta que las patatas estén blanditas
4. Poner en la bandeja del horno una base de patatas con pimientos y cebolla
5. Colocar encima las colas de merluza con un poco de sal
6. Preparar la salsa verde mezclando los ingredientes con la batidora
7. Extender con una brocha la salsa sobre el pescado por ambos lados y dejar con la piel para arriba
8. Meter al horno a 200º unos Veinte minutos aproximadamente o hasta que el pescado esté dorado
9. Servir caliente y....buen provecho!!!