

Receta de Filetes De Merluza A La Gallega

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este último viernes del mes de julio os dejo una rica receta de pescado, espero que os guste pues resulta un plato exquisito y fácil de preparar.

Ingredientes

- Patatas (tres medianas)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Cebolla (una)
- Laurel
- Filetes de merluza (tres o cuatro)
- Guisantes
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal
- Pimentón

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite poner a dorar la cebolla picadita y los ajos también picados
 2. Pelar las patatas y trocear a vuestro gusto, añadir las a la sartén y dejar que se hagan lentamente añadiendo un poco de agua
 3. Cuando estén cocidas las patatas, cambiar todo a una cacerola más grande y echar los guisantes y el resto de los ingredientes; dejar hervir un poco
 4. Echar los filetes de merluza y dejar unos diez o doce minutos, apartar y... buen provecho!!!
-