

Receta de Merluza al Horno con Pimientos del Piquillo

07 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo un rico plato de pescado, fácil de preparar y muy recomendable para toda la familia, seguro que os gustará esta **Merluza al Horno con Pimientos del Piquillo**.

Ingredientes

- Merluza fresca (según comensales)
- Pimientos de piquillo asados
- Patatas
- Cebolla
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Ajos

Modo de Preparación

1. Limpiar la merluza, quitar la espina central y cortar porciones grandecitas, ponerlas sal y reservar
2. Pelar las patatas y cortar en rodajas gorditas, partir la cebolla en láminas
3. Cortar en tiras los pimientos de piquillo y recoger su jugo que reservaremos
4. Precalentar el horno a 180º
5. En una fuente de horno colocar una cama de patatas, cebolla y pimientos, reservar unas cuantas tiras de pimientos para el final
6. Echar un chorrito de aceite por encima y un poco de sal
7. Por una esquina le añadimos un chorrito de agua, para que no se seque en exceso y meter al horno
8. Hornear hasta que las patatas estén tiernas pero enteras, remover de vez en cuando para que se hagan por igual
9. Una vez las patatas estén tiernas, colocar encima la merluza y un poquito de aceite y dejar hornear unos 10 minutos
10. En una sartén con un poco de aceite, saltear 2 dientes de ajos en láminas
11. Cuando empiecen a tomar color le añadimos los pimientos de piquillo reservados y su jugo, dejar un minuto y volcar todo sobre la merluza
12. Volver a hornear otros 10 minutos más
13. Retiramos del horno, Servir caliente y....buen provecho!!!