

Caldeirada de merluza

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas
4 rodajas gruesas de merluza
(1/4 de kg cada una)
600 g de patatas
1 cucharada de pimentón dulce
1 taza de aceite de oliva
3 dientes de ajo
1/2 cebolla
1 rama de perejil
Agua
Sal



ELABORACIÓN::

Se lleva al fuego una cazuela con agua.
Se pelan y se cortan las patatas en rodajas y la cebolla en gajos.
Se pela un ajo.
Se echan todos estos ingredientes a la cazuela junto con el perejil picado y la sal.
Se mantienen a fuego bajo hasta que las patatas y la cebolla estén a medio cocer.
Se incorporan las rodajas de merluza.

A la vez, se pone a calentar en una sartén un poco de aceite y se fríen los dos ajos restantes cortados a láminas.

Se añade el pimentón y fuera del fuego se le da unas vueltas.

Se escurre el caldo de la merluza y las patatas.

Se colocan en el plato y se rocían con el sofrito de ajo y pimentón.

Se pueden añadir a la caldeirada unos guisantes frescos, si es temporada, o de conserva.

Hay que respetar el punto de cocción de la merluza.

Si el corte no es muy grueso, no debe hervir mucho.