

Merluza a la gallega



Ingredientes

4 rodajas de merluza

200 gr de cebolla cortada en juliana

40 ml de aceite de oliva

400 gr de patatas chascadas

400 ml de agua

1 hoja de laurel

40 gr de aceite fileteados

2 cucharadas de pimentón dulce

Sal gorda

perejil picado

Personas: 4 pax

Tiempo total: 34 min

Preparación: 0 min

Cocinado: 34 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga a cocer el agua con el laurel, las cebollas y un puñado de sal gorda, mientras vamos pelando las patatas.

Añada las patatas peladas y cortadas a la mitad en la cazuela. Cueza durante 15 minutos, depende de la patata y el tipo de cocina que tengamos. Que queden tiernas sin llegar a romperse, es importante que no se nos deshagan.

Eche las rodajas de merluza en la cazuela. Deje cocer a fuego suave entre 8 minutos más o menos, dependiendo de las rodajas de merluza.

Retire del fuego y deje 5 minutos en reposo.

Mientras la merluza está en reposo prepare la ajada. Ponga 20 gr de aceite de oliva virgen extra en una sartén. Dore los ajos que hemos laminado durante 3 minutos.

Aparte del fuego para que baje la temperatura del aceite y agregue el pimentón dulce.

Remueva y deje reposar. Añada un poquito de caldo de la cocción de las patatas (1/2 vaso) y cueza durante 3 minutos.

Coloque en una fuente las patatas, la merluza y eche por encima la ajada y perejil picado.

Sirva inmediatamente.

Merluza a la gallega(thermomix)



Ingredientes

4 rodajas de merluza

200 gr de cebolla cortada en juliana

40 ml de aceite de oliva

400 gr de patatas chascadas

400 ml de agua

1 hoja de laurel

40 gr de aceite fileteados

2 cucharadas de pimentón dulce

Sal gorda

perejil picado

Personas: 4 pax

Tiempo total: 34 min

Preparación: 0 min

Cocinado: 34 min

Dificultad: baja

Preparación

Pincele la bandeja varoma con un poquito de aceite y coloque en él las rodajas de merluza sazonadas con un poco de sal. Tape y reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso las patatas, el agua, 1 cta de sal gorda, el laurel, la cebolla y el perejil. Programe 15 min/100º/giro inverso/vel cuchara.

Retire el cubilete, sitúe el varoma en su posición y programe 7 min/varoma/giro inverso/vel cuchara. Retire el varoma y retire la mariposa.

Cuele las patatas a través del cestillo y póngalas en una fuente de servir. Coloque la merluza sobre las patatas cocidas y reserve.

Ponga en el vaso el aceite y caliente 6 min/120º/vel cuchara.

Incorpore los ajos y sofría 6 min/120º/vel cuchara.

Añada el pimentón alrededor de las cuchillas y mezcle 10 seg/vel 1.

Vierta la ajada sobre el pescado y las patatas y sirva inmediatamente.