



Merluza en salsa con patatas

Ingredientes

- 8 filetes de merluza (unos 600 gr)
- 4 patatas medianas
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 lata pequeña de guisantes finos
- 4 espárragos
- 100 gr de gambas
- 2 huevos duros
- perejil
- 6 cucharadas de aceite.

Preparación

Lavar y descamar los filetes de merluza .

Pelar las patatas y partir en rodajas como de 1,5 cm, reservar .

Poner a cocer las gambas en agua hirviendo durante 2 minutos .

Sacar las gambas y pelarlas reservando el caldo de cocerlas y las cáscaras que pondremos en un bol junto con un vaso de agua .

Machacar bien las cáscaras con el agua, colar el líquido resultante y reservar .

En una cazuela poner el aceite a calentar, cuando empiece a humear añadir la cebolla picada muy fina y un diente de ajo picado .

Remover y cuando la cebolla empiece a ponerse trasparente añadir de dos en dos los filetes de merluza, dar una vuelta y sacar (Es sólo para que se hagan un poco por fuera) .

Añadir las rodajas de patata a la cazuela y dar unas vueltas .

Añadir el caldo de cocer las gambas .

En un mortero machacar el diente restante de ajo con perejil y un poco de sal, desleír con el vaso que tenemos reservado de machacar las cáscaras de las gambas y añadir a las patatas, el líquido debe cubrir las .

Añadir sal al gusto y dejar cocer unos 35 minutos dependiendo del tipo de patata, durante la cocción ir comprobando el punto .

Pasado este tiempo o cuando veamos que le queda poco tiempo de cocción a las patatas, añadir los guisantes escurridos y los filetes de merluza troceados .

Dejar cocer durante 5 minutos, añadir las gambas peladas y rectificar el punto de sal .

Servir adornado con un espárrago y con el huevo duro cortado .

