



Merluza gallega

Ingredientes

- Una cola de merluza
- patatas
- cebolla
- pimientos rojos asados y pimentón.

Preparación

Se doran unos aros de cebolla en una cazuela de barro, se añaden unos ajos majados, y unas rodajas de patata y se deja cocer durante 10', pasado este tiempo se añade la cola y se mueve muy bien para que ligue la salsa .

Añadir los pimientos cortados en tiras y dejar que se haga la merluza .

(Sabremos que está hecha cuando la espina central sobresalga un poco de la carne) .