

MERLUZA EN ABANICO CON PATATAS PANADERA



INGREDIENTES

1 merluza abierta en libro
con piel y sin espina central

Aceite de oliva

2 dientes de ajo

Perejil

Sal y pimienta

PATATAS PANADERA:

4 patatas

1 cebolla

1 pimiento verde

1 diente de ajo

Perejil

Aceite de oliva

Sal

MODO DE HACERLO

Pelar los dientes de ajo. Picar junto con el perejil.

Poner en una bandeja de horno un chorrito de aceite y un poco de ajo y perejil picados.

Colocar encima la merluza, con la piel hacia abajo. Salpimentar.

Espolvorear la merluza con el resto del ajo y del perejil. Rociar con aceite de oliva.

Asar en horno a 200° hasta que pinchando por la parte más gruesa, la aguja salga caliente; aproximadamente 10 minutos.

PATATAS PANADERA:

Pelar las patatas y cortar en rodajas finas y la cebolla en juliana.

Picar el ajo y el pimiento en tiras. Pochar todo junto en abundante aceite caliente.

Ecurrir sobre un colador y sazonar.

Servir la merluza con las patatas panadera espolvoreadas con perejil.

VARIANTES:

Se puede utilizar lubina, dorada, bacalao, corvina...

Cambiar las patatas por ensaladas, pimientos asados o fritos, salsa de limón...

CONSERVACIÓN:

El plato entero es de consumo inmediato.