MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Merluza rebozada

2 raciones

Ingredientes

- Merluza
- Patatas
- Cebolla
- Pimiento verde
- Harina
- Huevo
- Sal
- Perejil
- AOVE

Elaboración

1. Pelamos y cortamos en láminas no muy finas las patatas, la cebolla y el pimiento en juliana
2. En una sartén con AOVE añadimos todo esto y dejamos que se vaya dorando a fuego medio con la tapa, de vez en cuando lo movemos e incorporamos la sal
3. Añadimos sal a los lomos de merluza (y la cococha), lo pasamos por harina, sacudimos y lo llevamos a huevo batido para que se impregne bien por las dos caras
4. Calentemos una sartén con AOVE, añadimos en tandas los lomos de merluza y damos la vuelta cuando estén dorados
5. Sacamos a una rejilla con papel absorbente, pero sin estar en contacto con el papel, así no se humedece la merluza
6. Colocamos las patatas a lo pobre en el plato, encima los lomos de merluza y una hojita de perejil

Hecho con CookNest