

Cazuela de merluza y verduras

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pescado

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

200g de merluza fresca
150g de patata
50g de zanahoria
40g de cebolla
40g de puerros
2 cucharadas de aceite de oliva
2 ramas de perejil
Sal

Preparación

- Hacemos un caldo con las espinas y las pieles de la merluza.
- En el caldo, cocemos al dente las verduritas cortadas en juliana.
- Cuando las verduras estén a punto, agregamos la merluza cortada en trozos grandes y el aceite. Sazonamos y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/186272/cazuela-de-merluza-y-verduras/>