

# Brazo de patatas y merluza

por gijonilla



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 4

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Pescado

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Frito

**País:** España

## Ingredientes

---

700g de patatas  
200g de filetes de merluza congelada  
8 palitos de cangrejo  
400g de tomates maduros  
2 cebollas  
Mayonesa light  
2 cucharadas de aceite  
Laurel  
Perejil  
Sal

## Preparación

---

- Cocemos las patatas en agua con sal hasta que esté tiernas. Trituramos hasta obtener puré.
- Extendemos el puré sobre un trapo limpio y húmeda para formar un brazo.
- En otra olla, cocemos la merluza con una manzana, un tomate, laurel, perejil y sal.
- Desmenuzamos el pescado y mezclamos con los palitos de cangrejo picados.
- Picamos los tomates, freímos con la cebolla restante picada y mezclamos con la merluza y los palitos. Colocamos la mezcla sobre la base patata y damos forma de brazo de gitano.
- Servimos con mayonesa por encima.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/853136/brazo-de-patatas-y-merluza/>