merluza a la gallega

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: karmela **Recetizador:** Ángeles Mesa R

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

cocer las patatas en rodajas con el laurel unos 20 minutos cuando queden 5 minutos poner encima las rodajas de pescado y que hierva ,no mas de cinco minutos, en una sarten rehogar los ajos y y cuando esten poner el pimenton y ponerlo por encima de las patatas y la merluza

Ingredientes para 2 personas :

- 2 rodajas de merluza
- - 2 patatas grandes
- 2 o 3 dientes de ajo
- , aceite de oliva y sal.
- pimento dulce o picante
- laurel

Preparación:

Paso 1

si es congelada te sale mas barato