



<https://www.mepillasquisando.com>



MARMITAKO DE MERLUZA



INGREDIENTES:

400 gr. de Merluza.
100 gr. de Almejas (chirlas).
1 Pimiento choricero.
1 Pimiento rojo.
1 Pimiento verde.
500 gr. de Patatas.
2 Tomates.
2 Cebollas.
3 Dientes de Ajo.
Sal, Aceite y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Cortamos la merluza en tacos o al gusto. Picamos las cebollas y los dientes de ajo, pochamos en una olla con un poco de aceite. Cortamos en tiras el pimiento verde y el rojo y la pulpa de los pimientos choriceros. Cuando la cebolla veamos que cambia de color, agregamos los pimientos y cocinamos todo junto. Agregamos los trozos de merluza y las almejas, cocinamos unos minutos. Una vez estén dorados los apartamos y reservamos. Trituramos los tomates sin pepitas y los agregamos a la olla, salpimentamos. Cortamos las patatas en gajos y echamos a la olla, dejamos pochar unos cinco minutos. Cubrimos con agua y agregamos la merluza y las almejas reservadas. Una vez terminado, dejamos reposar 10 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>