

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 g de cocochas de merluza o bacalao
- 2 dl de aceite de oliva
- 2 dl de vino blanco
- 2 patatas grandes
- 3 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1 rama de perejil
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpiar las cocochas, salpimentar. Pelar y laminar los ajos, calentar el aceite en una sartén o cazuela, dorar

los ajos e incorporar la guindilla al gusto. Incorporar las cocochas de merluza y mover en vaivén. Añadir el vino, dejar cocer a fuego medio bajo moviendo suavemente el recipiente, retirar del fuego y espolvorear con perejil. Pelar y cortar las patatas en dados. Cocer al vapor hasta que las patatas estén tiernas. Servir las cocochas con las patatas.