Cocochas al pilpil

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

Creador: Irene Delafú

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.