

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Miriam25



**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.*