



# Patatas en salsa verde (textura modificada)

## Ingredientes (para 2 raciones)

### Para el caldo de pescado:

La cabeza, espina e ijada de una merluza

1/2 puerro

1 zanahoria pequeña

1 ramita de perejil fresco

1 l de agua fría

1 cebolla mediana

Aceite de oliva virgen extra

### Para las patatas:

15 ml de aceite de oliva virgen extra

500 g de patatas

8 g de hojas de rama de perejil

80 g de guisantes en conserva

1/2 diente de ajo

250 ml de fondo de pescado

Sal (restringir en caso de hipertensión o retención de líquidos)

## Elaboración

1. Preparar el caldo de pescado poniendo en una olla el pescado, la cebolla partida en dos trozos, la zanahoria pelada, el puerro limpio y la rama de perejil. Cubrir con el agua fría y un chorrito de aceite de oliva y cocer a fuego medio 20 minutos.
2. Sacar el pescado del caldo y limpiarlo de espinas para aprovechar todos los trozos de carne de la merluza. Colar el caldo y desechar la espina, los restos de la cabeza y las verduras. Separar 250 ml del caldo.
3. Picar groseramente el perejil y el ajo. Pelar las patatas, cortarlas en trozos.
4. En una olla alta, poner a calentar el aceite y rehogar a fuego suave las patatas con el ajo y el perejil un par de minutos. Mojar con el caldo de pescado, añadir los trozos de merluza, salar ligeramente y cocer durante 20 minutos o hasta que las patatas estén muy hechas removiendo de vez en cuando.
5. Una vez listo pasar por un pasapuré y a continuación tamizar la preparación.
6. En un cazo aparte colocar los guisantes con dos cucharadas de caldo y dejar cocer unos minutos. Retirar del fuego y añadir 40 g del puré de patatas anterior y triturar. Pasar por un tamiz para separar las posibles pieles.
7. Emplatar el puré de patatas en la base del plato y disponer montoncitos de puré de guisantes por encima. Servir.