

Receta de Lomos de Merluza con Gambas

19 Jul 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de pescado, se trata de **Lomos de Merluza con gambas**, es una forma exquisita de comer pescado y os recomiendo que la preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Lomos de merluza con piel (según comensales)
- Harina
- Ajos (media cabeza)
- Cebolla (una pequeña)
- Nata líquida (medio litro)
- Caldo de pescado (medio litro)
- Gambas peladas (400grs)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil

Modo de Preparación

1. Poner un poco de sal a los lomos de merluza y pasarlos por harina
2. Pelar y partir los ajos en láminas y la cebolla muy picadita y refreírlos en una sartén con un poco de aceite de oliva, con cuidado que no de quemen
3. Cuando estén dorados los ajos y la cebolla, echar los lomos de merluza con la piel hacia arriba, dejar unos minutos y darles la vuelta
4. Añadir la nata y el caldo de pescado muy concentrado, dejar unos minutos al fuego y remover constantemente, después retirarlo del fuego
5. Precalentar el horno a 170º/180º
6. Poner los lomos de merluza en una fuente para horno y volcar por encima la salsa preparada y las gambas, espolvorear un poco de perejil picado
7. Meter al horno precalentado y dejar unos minutos hasta que se dore un poco la merluza y se hagan las gambas
8. Servir caliente y....buen provecho!!!