

Receta de Merluza en Salsa

12 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar esta nueva semana de Diciembre os dejo una rica receta de **Merluza en Salsa**, queda un plato muy rico y es muy adecuado para toda la familia, os lo recomiendo para estas próximas fiestas Navideñas.

Ingredientes

- Rodajas de merluza (cuatro o más según comensales)
- Gambas (250grs)
- Almejas o chirlas (300grs)
- Aceite de oliva
- Harina
- Sal
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Pastilla de pescado (una)
- Vino blanco (un vasito)
- Colorante
- Guisantes (un bote pequeño)

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una cacerola y refreír la cebolla bien picadita, machacar los ajos y el perejil y añadirlo con la cebolla
2. Cuando esté refrito, echar las gambas y las almejas bien lavadas y rehogar un poquito hasta que se abran las almejas, poner un poquito de condimento amarillo y la pastilla de caldo de pescado
3. Echar una cucharadita de harina y remover para que se dore, añadir el vino blanco y dejar que evapore un poco
4. Añadir agua suficiente para todas las rodajas de merluza y cuando empiece a hervir, ajustar la sal y poner los guisantes con el caldo
5. Ponerle un poco de sal a las rodajas de merluza y pasarlas por harina vuelta y vuelta y meterlas en la salsa
6. Dejar que hiervan un ratito a fuego medio hasta que la salsa espese y la merluza esté hecha
7. Servir caliente y....buen provecho!!!