

Receta de Merluza con Salsa de Piña

09 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo una nueva receta de una de nuestras seguidoras, en esta ocasión **Magdalena Migueles** nos recomienda este rico plato de **Merluza con Salsa de Piña**, nos cuenta que ella la prepara mucho en su casa y que a su familia le encanta y espera que nos guste a tod@s.

Ingredientes

- Filetes de merluza (seis filetes o más según comensales)
- Cebolla (una y media)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres dientes)
- Sal y Pimienta negra
- Pastilla de caldo (una)
- Piña en almíbar (una lata)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con un poquito de aceite de oliva
2. Cortar la cebolla en juliana y los ajos en láminas y ponerlo en la cacerola al fuego, dejar que se vaya pochando a fuego medio
3. Cuando esté bien pochada la cebolla, echar la pastilla de caldo desmenuzada
4. Trocear las rodajas de piña y añadirlas a la cacerola junto con el jugo de la piña
5. Añadir agua suficiente para cubrir la merluza (uno o dos vasos) y dejar que hierva un ratito que vaya espesando la salsa
6. Salpimentar los filetes de merluza y meterlos en la salsa, remover un poco para que se mezclen bien los sabores y dejar que hiervan un rato a fuego medio
7. Servir calientes y....buen provecho!!!