

Receta de Merluza a la Cazuela con Almejas

19 Mar 2018



Buenos días a tod@s, en primer lugar quiero felicitar a tod@s l@s que celebran hoy su **Onomástica** ya que hoy se celebra **San José** y también felicitar a todos los **Padres**, ya que es su día y como se van acercando las fiestas de **Semana Santa**, os dejo esta receta que en casa nos gusta bastante preparar porque nos queda muy rica y es una forma exquisita de tomar pescado, seguro que os encantará esta **Merluza a la Cazuela con Almejas**.

Ingredientes

- Filetes de merluza congelados (un Kg o más según comensales)
- Harina
- Huevos (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Vino blanco (un vasito)
- Almejas (500 grs)
- Gambas o langostinos pelados (300 grs)
- Pastilla de caldo de pescado (una)

Modo de Preparación

1. Descongelar los filetes de merluza y ponerlos a escurrir sobre papel absorbente
2. Poner aceite de oliva en una sartén y freír los filetes pasados previamente por harina y después por huevo batido, ponerles un poco de sal por ambos lados
3. Reservarlos en una fuente
4. En una cacerola poner un chorrito de aceite y refreír la cebolla bien picadita
5. Añadir los ajos y el perejil machacados
6. Echar las almejas bien lavadas y remover hasta que se abran, después echar las gambas o langostinos y dejar que se hagan unos minutos
7. Poner un poco de harina y remover para que se refría, después echar el vino blanco y remover y dejar que se evapore el alcohol
8. Añadir un poco de agua y la pastilla de caldo, dejar que hierva un poco
9. Meter los filetes de merluza dentro de la salsa y dejar que cueza unos minutos para que coja el sabor
10. Servir los filetes acompañados de la salsa con las almejas y las gambas y....buen provecho!!!