

Receta de Filetes De Merluza A La Sidra

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy jueves os voy a dejar una receta muy rica de pescado, se trata de Merluza a la sidra, es un excelente plato que seguro que os gustará.

Ingredientes

- Filetes de merluza (pueden ser congelados)
- Guisantes (un bote mediano)
- Sidra (un vaso)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Ajos (dos o tres dientes)
- Cebolla (una mediana)
- Perejil
- Zanahoria rallada (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner aceite a calentar en una cacerola, cuando esté templado echar la cebolla, los ajos, el perejil y la zanahoria, todo bien picado
2. Rehogar a fuego suave durante unos diez minutos
3. Agregar la merluza sazonada con la sal y la pimienta y cocer otros cinco minutos
4. Añadir la sidra y los guisantes y dejar cocer un rato más, agitando la cacerola de vez en cuando para que no se pegue la merluza
5. Si lo deseáis podéis echar unas almejas o unas gambas, que quedan muy bien con este tipo de platos