

Receta de Merluza A La Vasca Con Huevos Y Espárragos

22 Abr 2014



Buenos días, aunque el pescado no es el alimento favorito de la mayoría, hoy os voy a dejar esta receta que espero que sea de vuestro agrado, pues de vez en cuando hay que tomarlo.

Ingredientes

- Merluza en rodajas (puede ser congelada)
- Almejas
- Gambas
- Espárragos (mejor verdes)
- Huevos cocidos
- Harina
- Ajos y Perejil
- Cebolla
- Vino blanco
- Sal
- Pastilla de Starlux de pescado
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva freír la cebolla bien picadita
2. Echar las almejas y las gambas, el ajo y perejil machacados y remover
3. Cuando estén abiertas las almejas, echar un poco de harina y un vaso de vino blanco
4. Dejarlo evaporar un poco y añadir agua, sal y la pastilla de Starlux de pescado y dejarlo hervir un ratito
5. Dar vuelta y vuelta en harina las rodajas de merluza e ir echándolas a la salsa bien colocadas
6. Espolvorear con un poco de pimienta blanca y añadir los espárragos con el caldo (si son de lata)
7. Dejar cocer unos diez o doce minutos a fuego medio
8. Antes de servir, partir los huevos por la mitad y colocarlos por encima.