

Receta de Merluza Al Brandy

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta y aprovechando que estamos en Cuaresma pues comemos algo más de pescado.

Ingredientes

- Lomos de merluza o rodajas (según comensales)
- Cebolla (una mediana)
- Tomates (dos maduritos)
- Azúcar (una pizca)
- Tomillo (una cucharadita)
- Brandy (medio vaso)
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. En una cacerola con aceite de oliva caliente, refreír la cebolla bien picadita
2. Añadir el tomate troceadito, el tomillo, una pizca de azúcar, un poco de sal y pimienta negra molida
3. Rehogar bien todo y cuando esté bien refrito, añadir el brandy y dejar que evapore un rato
4. Echar los lomos o rodajas de merluza y remover con cuidado
5. Dejar un rato a fuego medio hasta que esté hecha, si fuera necesario, añadir un poquito de agua o caldo de pescado