

Receta de Merluza De Pincho En Salsa Verde

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de merluza en salsa verde con gambas y espárragos, es un plato exquisito y espero que os guste.

Ingredientes

- Una merluza de pincho en rodajas
- Gambas peladas congeladas (una bolsa de 500grs.)
- Espárragos verdes (una lata)
- Huevos (tres o cuatro)
- Una cebolla
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil
- Sal
- Aceite de oliva
- Pastilla de caldo de pescado
- Harina de trigo
- Vino blanco (un vaso)

Modo de Preparación

1. En una paellera o cacerola plana poner un poco de aceite a calentar y refreír la cebolla, los ajos y el perejil bien picadito
2. Cuando esté pochadito, añadir las gambas y dejar que se refrían, a continuación echar un poco de harina y la pastilla de caldo de pescado
3. Rociar con el vino blanco y cuando se evapore un poco echar agua bastante y ajustar la sal
4. Cuando la salsa esté cociendo, ir salando las rodajas de merluza y dándolas vuelta y vuelta en harina y ponerlas dentro de la salsa, que queden separadas unas de otras
5. Echar por encima los espárragos con el caldo y dejar hervir a fuego medio unos diez o doce minutos, removiendo con cuidado
6. Cocer los huevos, partirlos por la mitad y colocar alrededor de la merluza
7. Servir muy caliente