Merluza en salsa de langostinos

Nombre de la receta

Merluza en salsa de langostinos

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Gluten
Pescado
Moluscos
Sulfito

Descripción

Centros de merluza con salsa de langostinos

Ingredientes

- 3 trozos de merluza (lomos o centros)
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de perejil picado fresco
- 1 cucharadita de harina

- 1/2 vasos de vino blanco
- 9 langostinos
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 Para hacer nuestra rica merluza, en primer lugar pelamos los langostinos y reservamos las cabezas. En una sartén ponemos el aceite, los ajos y el perejil picaditos. Lo ponemos todo al fuego.

2 Antes de que el ajo empiece a dorar añadimos las cabezas de los langostinos.

3 Con ayuda de una cuchara aplastamos las cabezas de los langostinos para que suelten su jugo y las retiramos de la sartén.

4 A continuación añadimos la harina y la reguisamos.

5 Inmediatamente añadimos le vino y un poquito de agua y dejamos evaporar durante un par de minutos.

6 Ahora colocamos la merluza con la piel hacia arriba y la dejamos cocinar a fuego medio durante tres

a cuatro minutos.

7 Cuando la merluza está hecha de un lado, le damos la vuelta y añadimos los langostinos. Salamos al gusto y mantenemos la cocción otros 3 o 4 minutos o hasta que la salsita quede en su punto. Ya tenemos lista nuestra rica merluza para servir.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares