Merluza en salsa verde

Nombre de la receta

Merluza en salsa verde

Tiempo

1/2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Gluten
Pescado
Moluscos

Descripción

Merluza hervida en salsa verde con almejas

Ingredientes

- 3 rodajas de merluza fresca
- 200 gramos de almejas
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 1 cucharada sopera de harina
- 125 mililitro de vino blanco
- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

Pasos

1 Lo primero que vamos a hacer es echar 2 dedos de agua en una cacerola pequeña y la ponemos a hervir. Cuando está hirviendo echamos las almejas y esperamos a que abran. Apartamos y reservamos.

2 En una cacerola de base ancha ponemos el aceite y los ajos picaditos. En cuanto los ajos empiezan a dar olor, añadimos la cebolla igualmente picada. Añadimos un poco de sal y dejamos pochar a fuego moderado hasta que la cebolla esté blandita.

3 En cuanto la cebolla esté pochada, añadimos la cucharada colmada de harina. Removemos y la sofreímos unos instantes.

4 A continuación añadimos el vino. Esperamos unos instantes a que evapore y le añadimos el caldo de las almejas colado por si hay algún pizco de cáscara.

5 Introducimos las rodajas de merluza salpimentadas al gusto y añadimos el perejil picado. Las dejamos hacerse durante unos 7 minutos por cada lado. Cuando la merluza y la salsa estén en su punto añadimos las almejas. Removemos la cacerola para que las almejas cojan el calor de la salsa y ya tenemos preparada nuestra deliciosa merluza en salsa verde de toda la vida lista para degustarla.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares