

Merluza a la sidra



Nombre de la receta

Merluza a la sidra

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Crustáceos
 Gluten

Descripción

Lomos de merluza a la sidra con langostinos.

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 3 trozos lomos de merluza
- 9 langostinos
- 1 puñado de guisantes

- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 150 mililitro de aceite de oliva
- 100 gramos de harina para rebozar
- al gusto de sal
- 250 mililitro de sidra
- 1 pizca de azafrán

Pasos

1 Para realizar nuestra rica merluza, pasaremos a hacer en primer lugar la salsa. Para ello sofreiremos la cebolla y el ajo picados en 3 cucharadas de aceite que podremos en una cacerola de base ancha.



2 Por otro lado cocemos el puñado de guisantes (en este caso congelados) en un cazo con agua hirviendo durante unos 8 minutos aprox.



3 Cuando la cebolla y el ajo están dorados añadimos la sidra, un poco de sal y dejamos evaporar unos minutos.



4 A continuación trituramos en el mismo recipiente la salsa. Reservamos.



5 En otra sartén ponemos el aceite para freír. Enharinamos la merluza que habremos salado al gusto y la doramos por ambos lados durante un par de minutos o tres por lado. No debe hacerse del todo para que no se quede muy seca.



6 Una vez dorada, la ponemos sobre la salsa con la piel para abajo, añadimos los guisantes y los langostinos pelados. Añadimos también medio vaso de agua y una pizca de azafrán y dejamos cocinar a fuego medio durante 8 a 10 minutos aproximadamente.



7 Una vez esté la salsa a nuestro gusto, apartamos y ya tenemos preparada nuestra rica merluza.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares