

Merluza a la vasca



Nombre de la receta

Merluza a la vasca

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos



Descripción

Merluza con salsa verde, huevo duro y espárragos blancos

Lugar originario de la receta

País Vasco

Ingredientes

- 3 trozos de lomos merluza de ración
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de perejil picado

- 2 huevos duros
- 6 espárragos blancos
- 150 gramos de almejas
- 1 puñado de guisantes
- al gusto de sal
- 1/2 vasos de vino blanco
- 1 cucharada sopera de harina de trigo
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar ponemos una cazuela de base ancha con el aceite y pochamos la cebolla y el ajo picaditos.



2 Cuando están pochados, añadimos una cucharada rasa de harina y removemos durante unos segundos para que se cocinen.



3 Ponemos ahora el vino y la cucharada de perejil y damos un hervor.



4 A continuación añadimos los lomos de pescada salados al gusto, en primer lugar con la piel hacia arriba. Añadimos un vaso de agua y dejamos hervir a fuego moderado unos cuatro minutos.



5 Mientras vamos cocinando la merluza, ponemos a hervir los guisantes, en este caso congelados en un poco de agua hirviendo. Unos 8 minutos.



6 Una vez pasados los 4 minutos damos la vuelta a la pescada y añadimos los guisantes escurridos y las almejas. Dejamos cocinar probando de sal por si hay que rectificar.



7 Una vez pasados otros 4 minutos y cuando se hayan abierto las almejas, ponemos los huevos duros partidos por la mitad y los espárragos blancos. Apartamos del fuego y ya tenemos lista nuestra rica merluza.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares