Merluza a la vizcaína

Nombre de la receta

Merluza a la vizcaína

Tiempo

40 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

- [ ] Pescado
- [ ] Sulfito

Descripción

Merluza en salsa de pimiento rojo, tomate y cebolla

Ingredientes

- 4 lomos de merluza de ración
- 1 pimiento rojo carnoso
- 1 cebolla mediana
- 3 tomates maduros
- 1/2 vasos de vino blanco
- al gusto de sal

- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo

Pasos

1 Lo primero que tenemos que decir es que la auténtica salsa vizcaína no lleva tomate y se hace con pimientos choriceros. Como no siempre se puede tener en casa este ingrediente, lo haremos con pimiento rojo carnoso normal y le añadiremos tomate que le da un sabor muy rico al pescado siempre. Para realizar nuestra sencilla receta, pondremos en una cazuela de base ancha el aceite y pondremos a sofreír el ajo, la cebolla y el pimiento rojo cortado en daditos. Salamos para que se poche mejor y lo pochamos a fuego mínimo hasta que todo esté blandito.

2 A continuación añadimos los tomates pelados y cortados en trozos y seguimos sofriendo durante 8 a 10 minutos más a fuego moderado bajo hasta que se cocine el tomate.

3 Ahora lo pasamos a un vaso de batidora y lo trituramos todo. Volvemos a pasarlo a la cazuela.

4 A continuación añadimos el vino y colocamos la merluza con la piel hacia abajo removiendo en vaivén para que los trozos queden cubiertos por la salsa. Salamos por encima los trozos y lo tapamos y dejamos hacer a fuego medio/bajo otros 10 minutos aproximadamente. Ya tenemos preparada nuestra rica y sencilla receta de toda la vida

Observaciones o consejos

En este caso hemos utilizado lomos de merluza congelada. Si tenemos rodajas de merluza fresca, quedará delicioso. Igualmente se puede utilizar pescadilla nacional.

Autor

Matilde Linares