

## 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 carnosos

- 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