Merluza al brandy

Nombre de la receta

Merluza al brandy

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Media

Personas

3

Alérgenos

Crustáceos
Gluten
Pescado

Descripción

Merluza con salsa al brandy y guarnición de patatas

Ingredientes

- 3 rodajas de merluza
- 2 patatas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate rojo

- 100 gramos de gambas
- 1 guindilla cayena
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 vaso aceite de oliva
- al gusto de sal
- 100 gramos de harina

Pasos

1 Vamos a realizar una receta muy completa pues lleva incluida la guarnición. En una sartén ponemos el aceite de oliva y freímos las patatas partidas en rodajas de medio centímetro de espesor salándolas al gusto previamente.

2 En cuanto las tenemos fritas y escurridas las colocamos en el fondo de una cazuela de base ancha.

3 En el mismo aceite pasamos a freír las rodajas de merluza previamente saladas y rebozadas durante unos 3 minutos por cada lado.

4 Una vez fritas las colocamos bien escurridas sobre las patatas.

5 En una sartén ponemos 2 cucharadas de aceite de oliva y pochamos la cebolla y los ajos picaditos junto con el trozo de cayena.

6 Cuando está pochado rallamos el tomate sobre la cebolla y guisamos durante otro par de minutos.

7 Añadimos el pimentón y el brandy. Esperamos que evapore un poquito el alcohol y ponemos medio litro de agua o de caldo de pescado. Dejamos cocer durante unos 5 minutos.

8 Retiramos la cayena y pasamos por la batidora. Vertemos sobre la merluza y las patatas y dejamos hacerse durante unos 10 minuto a fuego moderado hasta que la salsa quede a nuestro gusto.

9 A punto de apartar, añadimos las gambitas que habremos pelado previamente. Dejamos un minuto más y ya tenemos preparado nuestro rico plato de merluza.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares