

Merluza en salsa de pimientos rojos



Nombre de la receta

Merluza en salsa de pimientos rojos

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos



Descripción

Merluza con salsa de pimiento asados

Ingredientes

- 3 lomos de merluza
- 200 gramos de pimiento rojo asado
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolleta
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta molida

- 100 gramos de harina
- 100 mililitro de aceite de oliva
- 3 gambones (opcionales)
- 1 cucharadita de perejil

Pasos

1 En primer lugar, ponemos aceite en la sartén. Salpimentamos los lomos de merluza y los enharinamos ligeramente. A continuación, doramos por ambos lados la merluza sin que lleguen a hacerse del todo.



2 Sacamos en un plato con papel absorbente y reservamos.



3 Cogemos ahora una sartén limpia y colamos unas 4 cucharadas del aceite de la fritura. Añadimos los ajos picados y la cebolla. No hace falta hacerlos demasiado pequeños pues luego los vamos a triturar.



4 Cuando la cebolla está pochada, añadimos el pimiento y una cucharadita de harina. Removemos para que se haga la harina.



5 En cuanto la harina esté hecha y como el pimiento ya está asado, lo pasamos a un vaso de batidora. Trituramos todo y lo volvemos a incorporar a la sartén y añadimos un poquito de agua. Si tenemos caldo de pescado, mejor.



6 Introducimos nuestra merluza y los gambones si hemos optado por ello. Dejamos unos 10 minutos que se haga a fuego moderado-bajo y ya tenemos preparada nuestra rica receta para emplatar.



7 Espolvoreamos un poquito de perejil picado por encima y a tenemos nuestra receta lista para comer.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares