



<https://www.mepillasquisando.com>



1278 - MERLUZA EN SALSA VERDE



INGREDIENTES:

- 8 Lomos de Merluza o en rodajas.
- 6 Dientes de Ajo.
- 1 Latilla de Guisantes.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 2 Vasos de caldo de Pescado.
- 2 Cucharadas de Harina de Trigo.
- 4 Huevos.
- 1 Ramillete de perejil.
- Sal y Aceite de oliva.
- Almejas y Gambas (opcional).

ELABORACIÓN:

Salamos la merluza por ambos lados. Reservamos. Pelamos los dientes de ajo y los picamos muy finos. Lavamos el perejil y lo picamos muy finamente, reservamos. Ponemos en una cazuela de barro el aceite de oliva al fuego con los ajos muy picados. Cuando estos comiencen a dorarse, añadimos la harina y cocinamos un poco. Antes de que tome color añadimos el vino blanco y removemos bien. Echamos el caldo de pescado caliente, dejamos hervir un poco agregamos el perejil picado. Incorporamos la merluza junto con los guisantes. Movemos la cazuela suavemente para ligar la salsa. Probamos de sal. Mientras cocemos los huevos, una vez cocidos los cortamos en cuartos. Servimos caliente y adornamos con los huevos. Opcionalmente podemos añadir unas almejas y unas gambas. Acompañamos con unas patatas cocidas.

FACEBOOK: Cocina Española Casera