



Merluza a la sidra

Descripci3n

default watermark



Â¡QuÃ© receta mÃ¡s sencilla y quÃ© rica! Otro de esos platos que merece la pena guardar en nuestro recetario. Se puede hacer con el pescado que mÃ¡s os guste, bacalao fresco, lochaâ?!

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de merluza en lomos y sin piel.

- 1/2 cebolla mediana.
- 15 mejillones.
- 1 vaso de sidra natural (unos 250 ml).
- 1 cucharada sopera bien colmada para la salsa.
- Vino blanco para cocer los mejillones, un chorro.
- Aceite de oliva, sal, pimienta molida, perejil (opcional).

Preparaci3n:

Limpiamos y salpimentamos la merluza, reservamos.

default watermark



Limpamos los mejillones bajo el grifo, quitamos las barbas, los pasamos a una cazuela con un chorro de vino blanco y llevamos al fuego, tapamos y dejamos cocer hasta que se abran. Sacamos de la cazuela, les quitamos las valvas y reservamos el líquido de cocido colado.

Limpamos y troceamos finamente la cebolla y reservamos.

En una cazuela baja y amplia vertemos un chorro de aceite y pochamos la cebolla hasta que se dore. Echamos la harina, removemos bien para que se cueza.





Vertemos la sidra que dejamos cocer hasta que se evapore el alcohol y incorporamos parte del líquido de cocción hasta que logremos la textura deseada en la salsa, si es necesario lo añadimos todo.

Incorporamos la merluza, dejamos en la salsa hasta que se cueza, movemos la cazuela en vaivén y añadimos los mejillones, seguimos moviendo la olla y retiramos del fuego. Espolvoreamos con perejil si así lo deseamos.





Y a disfrutar del pescadito.

Consejo: Lo podemos hacer con antelación.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Envíanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Pescados y mariscos
2. Recetas sin horno

Fecha de creación

abril 30, 2019

Autor

admin

default watermark