



Merluza con salsa de naranja

Descripción

default watermark



Lo que más me ha sorprendido de esta receta es que lleve la naranja, porque con el zumo tengo varias. Es muy sencilla de hacer y rápida.

La he hecho con merluza, pero podría ser otra variedad de pescado.

Enlaces de otras recetas con naranja o limón:

[Salm3n al lim3n](#) , [Salm3n a la naranja](#) , [Arroz con pollo a la naranja](#) ,
[Pollo asado a la naranja](#) .

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de merluza en lomos, sin espinas.
- 3 naranjas.
- 1 cebolla mediana.
- Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil picado.

Preparaci3n:

Limpiamos el pescado, partimos en tacos al gusto (lo pueden hacer en la pescader3a), procurando que sean del mismo tama3o para que se hagan todos por igual, salpimentamos y reservamos.

Exprimimos dos de las naranjas, reservamos.

Lavamos bien la naranja restante, cortamos en rodajas no muy gruesas y reservamos.



Limpiamos y troceamos en Juliana la cebolla y reservamos.

En una cazuela baja y amplia, vertemos un chorro de aceite de oliva, llevamos al fuego y ponemos las rodajas de naranja, damos vuelta y vuelta, retiramos y reservamos.



En la misma cazuela, añadimos un poco más de aceite y pochamos la cebolla.



Dejamos dorar, sazonamos y vertemos el zumo de la naranja.



Cocinamos un par de minutos e incorporamos la merluza.

Mantendremos a fuego suave hasta que se nos haga el pescado, moveremos la cazuela en vaivÃ©n, rectificamos de sal, espolvoreamos con perejil picado yâ?¡ Â¡BUEN PROVECHO!



Consejo: Se puede hacer con antelación.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres.**

En la web: **www.masqpostres.es**

También puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerencias a

a nuestro correo electrónico: **hola@masqpostres.es**

Pero si prefieres recibir nuestras nuevas recetas al instante, puedes suscribirte pinchando en «Suscríbete», en la parte superior derecha de nuestro blog o desde tu móvil abajo a la izquierda.

Categoría

1. Frutas
2. Pescados y mariscos

Fecha de creación

septiembre 10, 2018

Autor

admin

default watermark