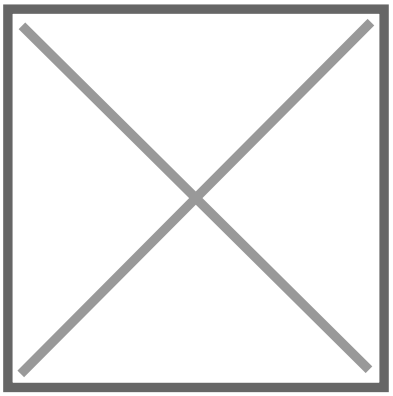

Merluza en salsa de almendras

DescripciÃ³n

default watermark



Una receta super fÃ¡cil, sana y muy sabrosa, podemos cambiar la merluza por nuestro pescado favorito: Bacalao (fresco o en su punto de sal), lochaâ?¦

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- 1 kg de merluza fresca en filetes sin espinas.
- 300 gr de salsa de tomate natural.
- 1 diente de ajo grande.

- Un puÃ±ado hermoso de almendras naturales peladas.
- 1 cucharadita de postre de pimentÃ³n dulce o picante (opcional).
- Aceite de oliva, sal pimienta.

Otras recetas con pescado: *Pasta a la crema de salmÃ³n* , *Pastel frÃo de pescado y marisco* , *Puerros con patatas y bacalao* , *Merluza encebollada* , *Marmitako de atÃºn* , *Lirios con sorpresa* .

PreparaciÃ³n:

En el picador de la batidora ponemos las almendras y el ajo, trituramos. Debe quedar triturado pero con textura de arena gordita. Reservamos.

default watermark



Ponemos al fuego con un chorrito de aceite una cazuela amplia y plana, echamos lo triturado, que se dore. AÃ±adimos la salsa de tomate y el pimentÃ³n, dejamos hervir un par de minutos, aÃ±adimos la sal y bajamos el fuego al mÃnimo.

- 
default watermark

- 

Salpimentamos el pescado e incorporamos a la cazuela. Tapamos y dejamos hasta que veamos que el pesacado estÃ¡ cocido (procuramos que demasiada cocciÃ³n no seque el pescado).



Â¡Y listo el manjar para degustar!

Consejo: Al ser un guiso lo podemos hacer con antelaciÃ³n. Se puede sustituir la salsa de tomate por tomate maduro rallado.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos
2. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n
marzo 3, 2020
Autor
admin

default watermark