



Merluza en salsa de almendras

Descripci3n

default watermark



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

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 puñado hermoso de almendras naturales peladas.
- 1 cucharadita de postre de pimentón dulce o picante (opcional).
- Aceite de oliva, sal pimienta.

Otras recetas con pescado: [Pasta a la crema de salmón](#) , [Pastel frío de pescado y marisco](#) , [Puerros con patatas y bacalao](#) , [Merluza encebollada](#) , [Marmitako de atún](#) , [Lirios con sorpresa](#) .

Preparación:

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. Añadimos la salsa de tomate y el pimentón, dejamos hervir un par de minutos, añadimos la sal y bajamos el fuego al mínimo.





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 antelación. Se puede sustituir la salsa de tomate por tomate maduro rallado.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos 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

marzo 3, 2020

Autor

admin

default watermark