



Merluza encebollada

Descripci3n

default watermark



Una de pescado Â«la mar de fÃ¡cilÂ» y sabrosa, sin complicaciones que es lo que importa.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de merluza fresca.
- 3 dientes de ajo medianos.
- 1 cebolla mediana.
- 200 ml de vino blanco. El que os guste.

- Sal, perejil picado, pimienta, harina, aceite de oliva.

Preparaci3n:

Si compramos la merluza en la pescader3a, que nos dejen los lomos limpios con piel. Si lo hacemos en un hipermercado la podemos comprar en lomos y troceada.

Picamos menudos los ajos y cortamos la cebolla en Juliana fina, reservamos.

default watermark



Lavamos bien el pescado, salpimentamos, lo pasamos por harina y lo doramos en una cazuela amplia, a fuego medio, con aceite de oliva, vuelta y vuelta, retiramos y reservamos.





En la misma cazuela y mismo aceite (si vemos que es poco añ±adimos m±s) pochamos la cebolla y el ajo, quedar±n restos de pescado en el fondo de la cazuela, pero no importa.



Removemos y cuando tome color la cebolla añadimos el vino blanco, mezclamos bien que se evapore el alcohol. Incorporamos la merluza, seguidamente el perejil. Tapamos la cazuela y cocinamos a fuego medio, movemos la cazuela en vaivén de vez en cuando, una vez el pescado está hecho, dependiendo del grosor unos 5-7 minutos, retiramos del fuego.





Â¡MÃ¡s fÃ¡cil imposible, a disfrutar!

Consejo: Es mejor hacerlo con antelaciÃ³n, ya sabÃ©is los guisos ganan en sabor.

SÃ¡guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

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
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

septiembre 23, 2019

Autor

admin

default watermark