Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Merluza en salsa verde con almejas

30min 4 raciones

Ingredientes

- Lomos de merluza
- Almejas
- Ajo
- Cebolla
- Aceite de oliva virgen extra
- Harina
- Vino blanco
- Caldo de pescado
- Perejil fresco

Elaboración

1. Picar el ajo y la cebolla y sofreírlos suavemente en aceite de oliva virgen extra sin que lleguen a dorarse
2. Añadir un poco de harina y cocinarla bien
3. Añadir un chorrito de vino blanco y dejar reducir
4. Incorporar caldo de pescado y perejil fresco bien picado y dejar que la salsa empiece a coger cuerpo
5. Añadir los lomos de merluza y cocinar a fuego suave, moviendo la cazuela para que la salsa vaya ligando
6. En los últimos minutos incorporar las almejas, tapar y dejar justo hasta que se abran
7. Terminar con más perejil fresco

RECOMENDACIONES

Merluza jugosa con almejas y una salsa verde para mojar media barra de pan.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone