

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:39
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cogote-de-merluza-a-la-sidra.html>

Cogote de merluza a la sidra

INGREDIENTES

Merluza 1 cogote
Sidra 500 ml
Caldo de pescado 2 cazos
Almejas 100 grs
Huevo 3 yemas
Aceite de oliva
Perejil picado
Harina
Ajo
Sal

PREPARACIÓN

En una cazuela de barro, colocar el aceite y los ajos machacados con la palma de la mano.

Cuando esté caliente añadir la merluza sazonada con sal y enharinada. Cuando tomen color, añadir la sidra, el caldo de pescado y las almejas. Dejar reducir 12 minutos.

Ligar la salsa con las yemas de huevo y espolvorear de perejil para servir