

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:54
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/merluza-con-cocochas-y-almejas.html>

Merluza con cocochas y almejas

INGREDIENTES

Lomo de merluza.
Cocochas de merluza.
6 almejas.
Ajo.
Fumet.
Vino blanco.
Perejil.
Sal.
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Ponemos una cazuela de barro al fuego con aceite de oliva y ajo picado. Cuando el ajo esté dorado bajaremos el fuego y añadiremos el lomo de merluza con la piel hacia arriba ya sazonado. Después agregaremos un poco de fumet y un poco de vino blanco.

Al cabo de 5 minutos añadiremos las cocochas y las almejas, le daremos la vuelta a la merluza y taparemos la cazuela.

Cuando la merluza ya esté hecha, otros 5 minutos 1/2, retiraremos ésta a un plato junto con las almejas y las reservaremos. Ligeremos la salsa con movimientos circulares y la ayuda de la gelatina de las cocochas.

Una vez ligada la salsa incorporaremos a ésta la merluza y las almejas y presentaremos la ración en la misma cazuela espolvoreando con un poco de perejil bien picado.