

MERLUZA EN SALSA VERDE:

Ingredientes:

1 cubilete de perejil.- 4 rodajas de merluza.- 1 diente de ajo
1/4 de cebolla.-1 cucharada de vinagre.- 1/2 cubilete de vino blanco
1 cubilete de aceite.-sal

Preparación:

Poner en el vaso todos los ingredientes menos las rodajas de merluza que colocaremos en el cestillo metálico. Colocar el cestillo dentro del vaso y no poner el cubilete. Programar V-1, 100°, 15'.

Cuando pare el minuterio, destapar, colocar la merluza en una fuente y rociarla con la salsa.