

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:55  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/merluza-imperial.html>

---

## Merluza Imperial

### INGREDIENTES

Merluza 4 rodajas  
Carabineros 4  
Cigalas 4  
Almejas 8  
Ajo 1 diente  
Vino Blanco  
Harina 1 cucharada  
Perejil picado  
Aceite de oliva  
Sal

### PREPARACIÓN

Freír en una cazuela con aceite el diente de ajo picado y cuando comience a dorarse poner un poco de harina, rehogar y añadir la merluza sazonada y también pasada por harina. Darle vuelta y vuelta y agregar un chorro de vino blanco y agua hasta cubrir la merluza por la mitad.

Añadir los langostinos o cigalas, los carabineros, las almejas y el perejil picado.

Dejarlo cocer a fuego lento unos 10 minutos y servir.