

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/troncos-de-merluza-en-salsa-de-piquillo.html>

Troncos de merluza en salsa de piquillo al estilo Peri

INGREDIENTES

Merluza 4 rodajas centrales
Pimientos de piquillo 1 lata
Cebollas 1 pequeña
Ajos 3 dientes
Tomates 2 maduros pequeños
Fume de pescado 0,5 l.
Aceite
Sal
Azúcar

PREPARACIÓN

Reservar 12 pimientos de la lata y el resto ponerlos en una cazuela a sofreír con un poco de aceite, la cebolla, los ajos pelados y los tomates cortados a cuartos. Dejar cocer a fuego lento por espacio de 15 minutos. Salar y añadir una pizca de azúcar.

Echar el fume de pescado y dejar terminar la cocción hasta que veamos que reduce lo suficiente como para ligar la salsa por sí mismo. Triturar con la tourmix y pasar por un tamiz. Reservar

En una fuente de horno, poner un poco de aceite, colocar la merluza salada, los 12 pimientos reservados y entrar al horno muy caliente por espacio de 15 minutos. Sacar , añadir la salsa y terminar la cocción al horno muy caliente.