

**Creador:** Angelicajrrt **Recetizador:** Anoqui



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 filetes de merluza (mejor de la cola)
- 2 cebollas
- 3 o 4 ajos
- harina de garbanzos o arroz
- un vaso de vino blanco
- 2 hojas de laurel
- perejil
- aceite
- sal

## Preparación:

### Paso 1

Salamos y enharinamos los filetes de merluza y los doramos en la sartén con aceite. Los pasamos a un plato con papel absorbente. Picamos finitas las cebollas y los ajos y los pochamos unos minutos hasta que queden tiernos. Añadimos el vino blanco y el laurel y dejamos que reduzca durante unos 10 minutos. Añadimos el perejil picado y los filetes y dejamos hasta que espese la salsa.

