MERLUZA CON SALSA VERDE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Es una receta muy fácil de hacer, y muy buena si se tiene invitados quedas estupendo

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de MERLUZA Blanca
- 200 GAMBAS PELADAS (blancas)
- 4 HUEVOS (blancas)
- 2 AJOS PICADOS (blancas)
- 50 GRM de PEREJIL (blancas)
- 2 CUCHARADAS de VINO BLANCO (blancas)
- 1 VASO de CALDO DE PESCADO (blancas)
- -aceite de oliva y sal
- 2 CUCHARADAS de HARINA (blancas)

Preparación:

Paso 1

ELABORACIÓN Sofreímos los ajos picados con el perejil. añadimos la harina y removemos echamos el vino blanco y empezamos hacer la crema y como final el vaso de pescado, cuando empieza ha ligarse echamos la merluza y cocemos unos 3 minutos por cada lado , se puede acompañar con unos huevos duros, unas gambas peladas,una tiras de pimiento rojo, almejas y serviremos