

MERLUZA LANGOSTADA



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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Riquísima esta merluza y con la crisis pues va a ser uno de los pocos pescados que podamos comer,

Ingredientes para 5 personas :

- 1 MERLUZA
- - 1 cebolla grande
- 1 puerro
- 2 tomates
- 1 l. fumet de pescado.
- 1 copa de brandy
- cabeza y cola de merluza
- 300 gr. de cabeza y pieles de gambas
- harina
- 1 zanahoria

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Ponemos a rehogar la cebolla, el puerro, el tomate y la zanahoria. Añadimos las cáscaras de las gambas y rehogamos. Se moja con el brandy y se flambea. Añadimos el fumet y dejamos cocer durante 15 minutos. Se tritura y pasa por el chino y añadimos un poco de sal. Ponemos la salsa en una cacerola ancha y colocamos la merluza en lomos. Se cocina 10 minutos a fuego suave y se sirve caliente. Yo lo presente con patatas fritas y unas almejas, se espolvorea con un poco de perejil picado, está riquísimo.