

# MERLUZA LANGOSTADA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Cherinesrc



**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.