

# MERLUZA EN SALSA CON GULAS Y CIGALITAS



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cherinesrc



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- Merluza a rodajas o en filetes
- Colas de cigalitas
- 200 gr. de gulas frescas o congeladas
- una cucharada de harina,
- 1 chorrito vino blanco
- Caldo de pescado
- aceite de oliva
- perejil muy picado 4 dientes de ajo
- - sal

**Preparación:**

## Paso 1

Dorar a fuego lento 4 dientes de ajos cortados en láminas y retirarlos de la cazuela. En el mismo aceite añadimos una cucharada de harina y removemos con cuidado de que no se queme. Añadir un buen chorrotón de vino blanco, y una vez reduzca el caldo de pescado. Tiene que quedar más bien líquido. Añadir la merluza sazonda y dejar a fuego lento unos 5 minutos. En otra sartén con aceite freir un poquito por los dos lados las colas de cigalas y añadir las gulas y cocinar un poco. Añadir las gulas y las cigalas al pescado, espolvorear el perejil muy picado y dejar un minuto para que se junten los sabores.