

MERLUZA EN SALSA CON GULAS Y CIGALITAS



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Antonio Imizcoz



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.