merluza en salsa verde

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

Creador: karmela **Recetizador:** Moskar Mendez



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

Descripción:

rebozar el pecado en harina y freir,limpiar las almejas en agua con sal (yo las tengo casi una hora)poner en una cazuela aceite y una cucharada pequeña de harina rehogarla y añadir el vaso de vino poner encima el pescado ,gambas,almejas mejillones y un machado de ajo y añadir agua hasta cubrir y que cueza 10 minutos añadir los esparragos yguisantes y 3 minutos mas al fuego espolvorear con perejil

Ingredientes para 4 personas :

- 4 rodajas merluza
- 1 lata de esparragos
- -100gr de gambas peladas
- 250gr de almejas
- 250 gr mejillones sin concha
- Harina para rebozar
- , aceite de oliva y sal.
- - 1 diente de ajo
- - Perejil fresco
- 1 lata de guisntes
- 1 vasito de vino blanco

Preparación:

Paso 1

la receta se puede hacer mas barata si los productos son congelados