

Merluza con salsa picante



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- - 2 lomos de merluza
- - 2 dientes de ajo
- - 1 guindilla
- - 1 cebollino
- - 1 cebolla grande
- - 150 ml. de caldo de pescado
- - Tabasco
- - Pimienta negra molida
- - Aceite de oliva
- - sal

Preparación:

Paso 1

En una cazuela pequeña vamos a colocar un poco de aceite de oliva para empezar a preparar esta merluza con salsa picante. Cuando el aceite empiece a coger calor, pelamos la cebolla y la picamos muy fina para añadirla con un poco de sal. Una vez esté pochada la cebolla, agregamos la guindilla picada y los dos dientes de ajo. Dejamos que el ajo se dore. Incorporamos entonces los lomos de merluza y cocinamos a fuego medio durante unos minutos. Regamos todo con el caldo de pescado y añadimos tabasco y pimienta al gusto. Debemos cocinar a fuego fuerte has que el caldo casi por completo. A la hora de servir la merluza con salsa picante picamos el cebollino por encima.