

LOMOS DE MERLUZA A LA CREMA DE GULAS



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 750 g de lomos de merluza
- - Una cebolla
- - 4 cucharadas de nata líquida
- - 200 g de gulas
- - 8 cucharadas de aceite
- - 2 dientes de ajo
- - Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar la cebolla, picarla muy fina y freirla en el microondas con 4 cucharadas de aceite, durante 5 minutos a potencia máxima. Lavar los lomos de merluza, salpimentarlos, colocarlos entre la cebolla frita, regarlos con la nata y hacerlos en el microondas 3 minutos. En recipiente aparte, freír los ajos laminados en el resto del aceite 2 minutos, incorporar las gulas, mezclar bien y servir sobre la merluza.