Merluza a la Sidra

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

Creador: Marcos Blanco **Recetizador:** Isabel Ignaci



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro
El truco de esta receta:
Añadir al guiso gambas o langostinos

Descripción:

Un clásico de la gastronomía de Avilés

Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Rodajas de Merluza
- 250 gr de Almejas
- 1/2 l de Sidra
- 1 Cebolla
- Aceite de Oliva
- Sal
- Perejil

Preparación:

Paso 1

Pelamos y picamos la cebolla muy fina.

Paso 2

Ponemos las almejas a remojar en agua fría con un poco de sal.

Paso 3

En una fuente refractaria ponemos aceite y rehogamos la cebolla y el perejil.

Paso 4

Cuando esté bien regogado colocamos las rodajas de merluza y sazonamos.

Paso 5

Incorporamos las almejas y rociamos con la sidra.

Paso 6

Dejamos a fuego lento y sin remover hasta que la merluza esté en su punto.