

**Creador:** Marcos Blanco



**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.*