Merluza en salsa verde con almejas y gambitas

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Assum



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

El truco de esta receta:
Para la decoracion y hacer mas atractivo el plato ponle huevo duro y puntas de esparragos de navarra

Descripción:

La merluza está fresca si tiene los ojos vivos, saltones y brillantes.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 trozos de merluza
- 3 dientes de ajos
- 1 vaso de vino blanco
- perejil
- 16 unidades de gambas peladas
- sal
- aceite de oliva
- 200g de almejas
- 1 cucharada de hariza
- 1/2 litro de caldo de pescado
- 4 huevos duros
- 1 bote de puntas de esparragos

Preparación:

Paso 1

Lavar el pescado y secarlo con papel absorbente. Pelar los dientes de ajo y picarlos menudos. Lavar el perejil, sacudirlo bien para que se seque un poco y picarlo finamente hasta obtener unas 2 cucharadas.

Paso 2

A continuación, calentar el aceite en una cazuela y freír los ajos y la mitad del perejil hasta que empiecen a cambiar de color. Agregar la harina, dar unas vueltas rápidas y añadir las almejas, previamente lavadas, el vino y la merluza. Tapar y cocer hasta que las almejas se abran.

Paso 3

Incorporar el resto del perejil, 1/2 taza de agua o caldo de pescado, las gambas y sal. Cocer hasta que la merluza esté en su punto y servir inmediatamente.