Merluza a la Mostaza



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Mostaza a la antigua: 1 cda
Diente de ajo: 1 unidad
Harina: 1 cda
Piñones: 1 cda
Tomate queso en aceite: 8 trozos
Aceite De Oliva: c/n
Leche: 2 Vasos
Lomo de merzulza cortado en 4 trozos: 1 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén poner una cucharada de aceite de oliva y la *harina*.
- Remover unos segundos y agregar la leche, si está templada mejor
- Cocinar hasta que espese y añadir la **mostaza**
- *Sazonar*.
- En una sartén *dorar* el *ajo* laminado en un poco de aceite
- Añadir los tomates picados y los piñones y dejar cocinar un minuto
- Reservar.
- En esa misma sartén cocinar la merluza, si tuviera piel siempre empezaremos por el lado de la piel
- Un minuto aproximadamente por cada lado
- *Sazonar*.
- En un plato poner la salsa de *mostaza*, encima la merluza y terminar con los tomates y los piñones

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-merluza-con-mostaza-tomates-deshidratados-y-pinones