

# Merluza a la Sidra



## Ingredientes

**Aceite de oliva extra virgen:** c/n

**Arvejas:** 100 Gramos

**Dientes de ajo:** Cantidad deseada

**Harina:** c/n

**Merluza:** 1 Kilo

**Puerros picados:** 2 Unidades

**Cebollas picadas:** 2 Unidades

**Almejas mediterráneas:** 200 grs

**Caldo de pescado:** 1 Litro

**Gambas:** 100 Gramos

**Sidra:** 1/2 Litro

**Perejil picado:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Elaborar el caldo de pescado con las espinas de la merluza y las verduras
  - Cocer durante 30 minutos.
  - En una sartén con aceite, añadimos las cebollas, los puerros y los dientes de *ajo*, hasta *dorar*.
  - Mientras tanto, salar la merluza y enharinar
  - Añadir la merluza al sofrito y dorarla un par de minutos de ambos lados.
  - A continuación, verter la sidra y permitir que se evapore el alcohol.
  - Añadir el caldo hasta que cubra, dejando que alcance el punto de ebullición
  - Una vez que hierva, añadir las *gambas* y las almejas.
  - Disminuir el fuego, incorporar las arvejas y un poco de *perejil*
  - Cocinar por unos 10 minutos.
  - Retirar del fuego y servir.
- 
- A comprar la merluza, elije aquella que tenga las pupilas oscuras, la piel brillante, las agallas rojas
  - Cerciórate también que su textura sea firme
  - Así te asegurarás que esté fresca.
  - Una vez doradas las verduras y los ajos, *añade* un poquito de *chile* darle más sabor

- Luego, quítalo del sofrito.
- Puedes reducir la sidra con anterioridad y tenerla preparada para esta u otras cocciones

## Para ello

- En una olla sin tapa, hiévela a fuego vivo hasta que el volumen de líquido disminuya a la mitad
- De esta manera, el sabor a *manzana* se intensifica
- Luego déjala enfriar y guárdala en la nevera, en una botella bien tapada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-a-la-sidra>