

Merluza a la vasca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Cebollas: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 30 cc

Merluza: 1 Unidad

Harina: 50 grs.

Perejil: 2 cdas.

Almejas: 300 g

Caldo de pescado

Sal: A gusto

Apio: 2 Ramas

Agua: Cantidad necesaria

Perejil: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 1 Hoja

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la cabeza de la merluza y reserve para el caldo.
- Corte el resto del pescado en postas y sale.
- Disponga las almejas en un bowl con agua y sal y deje reposar durante 1 hora.
- Enjuague y reserve.
- Pique la *cebolla* el *ajo* y el *perejil*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue el *perejil* y la sal.
- Añada la *harina* y revuelva bien.
- Incorpore el caldo y la merluza, cocine hasta que el pescado comience a ponerse blanco.
- Dé vuelta el pescado y vierta las almejas.
- Tape y deje cocinar a fuego lento durante 10 a 15 minutos aproximadamente.

Caldo de pescado

- Pique groseramente la *zanahoria*, la *cebolla* y el *apio*.
- En una *cacerola* con abundante agua salada disponga las verduras, el *laurel*, el *perejil* y la cabeza de la merluza, deje *hervir* durante 30 minutos

Presentación

- Sirva en platos individuales.

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