Merluza con Moluscos y su Caldito



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Berberechos: 300 grs
Ajo: 1 Diente
Perejil: c/n
Vino Blanco: 200 Mililitros
Merluza: 2 Filetes
Mejillones: 1/2 Kilo
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar mejillones y berberechos remojados con agua y sal.
- Incorporar los moluscos a una cazuela caliente al fuego y mojar con un chorrito de vino blanco, añadir unas ramitas de *perejil*, cubrir con agua y sal.
- Dejar que se abran, retirar inmediatamente, colar el caldo y reservar.
- Poner el caldo de nuevo al fuego y en el momento que rompe el hervor, añadir el *lomo* de merluza y retirar del fuego.
- Dejar la merluza sumergida durante 7 minutos exactos en el caldo.
- Mientras tanto retirar los moluscos de sus conchas con cuidado.
- En una sartén con un poco de aceite, *dorar* láminas muy finas de *ajo*.
- Retirar la merluza del caldo y servir en un plato hondo.
- Rodear con los moluscos y terminar regando con un poco del caldo, un poco del aceite caliente con chips de *ajo* y una pizca de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-con-moluscos-y-su-caldito