Merluza en salsa verde con mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 3 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Almejas: 10 Unidades
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Arroz blanco cocido: 1 Taza
Merluza: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Caldo de pescado: 1 1/2 Taza
Vino blanco seco: 2 cdas.
Harina: 1 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* de merluza en trozos y sazone con sal y pimienta a gusto.
- En una sartén caliente con aceite de oliva transparente el *ajo* junto con la mitad del *perejil* solo un par de minutos
- Agregue luego el vino blanco, mezcle y deje evaporar.
- Una vez evaporado agregue la *harina* y mezcle con una cuchara de madera, de ser necesario incorpore una cucharada de aceite.
- Vierta una parte del caldo de pescado, mezcle bien para que no se formen grumos y luego incorpore el resto del caldo.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los trozos de merluza de ambos lados solo unos segundos.
- Una vez sellados levemente retire y colóquelos sobre la salsa de *perejil*, cocine unos minutos y agregue las almejas, cocine unos minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *arroz* blanco, una porción de merluza y salsee con la salsa verde.
- Decore con las almejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-en-salsa-verde-con-mejillones