



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Merluza a la Sidra

Merluza a la Sidra

4 Personas

Ingredientes:

- 6 Rodajas de merluza Abordo
- 1 Yema de huevo
- Cebolla picada Abordo
- 1 Vaso de sidra
- Patatas rodajas Abordo
- 1 Cucharada de harina
- Ajo y perejil picados Abordo
- 1 Docena de almejas Abordo
- Sal

Modo de Preparación:

La merluza se riega con sidra y luego se adoba con ajo y sal, tras lo cual se pasa por harina y se fríe.

En una cazuela de barro con un poco de aceite se ponen patatas fritas como lecho de la merluza.

En la misma sartén se fríe la cebolla picada, unos dientes de ajo y perejil bien machacado en el mortero, con la yema de un huevo, una cucharada pequeña de harina y un vaso de sidra, todo lo cual se pasa por un pasapuré y la salsa resultante se vierte sobre la merluza y las patatas dejándolo todo cocer posteriormente unos diez minutos.

Si se quiere se puede entonces añadir también una docena de almejas. Después se tapa la cazuela cinco minutos más y se sirve.



Duración aproximada:
40 minutos



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151