



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Merluza a la Pimienta y Vainilla

Merluza a la Pimienta y Vainilla

3 Personas

Ingredientes:

- 400 g solomillos de merluza Abordo
- 3 yemas de huevo
- 300 g de cebolla picada Abordo
- 1 vaso de caldo de pescado Abordo
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de perejil picado Abordo
- 1 vaso de crema de leche
- Extracto de vainilla
- Aceite de oliva Abordo
- Sal y pimienta

Modo de Preparación:

Untar con aceite de oliva una bandeja de horno, añadiendo las cebollas picada, la sal, la pimienta y el perejil picado.

Sobre ello, disponer los solomillos de merluza para, seguidamente, añadir el caldo de pescado, el vino blanco y el extracto de vainilla, dejando cocer unos 30 minutos a horno medio.

Retirar la merluza y reservar caliente en el jugo de la cocción. Añadir la crema de leche hasta que reduzca un poco. Al baño María incorporar, después el huevo sin dejar de remover.

Volver a colocar la merluza en la bandeja echando la salsa por encima y espolvorear con perejil picadito.



Duración aproximada:
45 minutos



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151