

MERLUZA EN SALSA

INGREDIENTES

- ❖ 1 merluza
- ❖ Harina
- ❖ Aceite
- ❖ Perejil
- ❖ Azafrán
- ❖ Ajos asados
- ❖ Pimienta blanca
- ❖ Agua
- ❖ Sal
- ❖ Nueces/avellanas/harina tostada



ELABORACIÓN

- Las rodajas de merluza se pasan por harina.
- Se fríe en aceite.
- En el aceite de freír, se añade perejil machacado, azafrán, los ajos, la pimienta y agua. Se añaden las rodajas de merluza.
- Se añade sal y se deja que cueza.
- Moler nueces o avellanas y añadirlos a la salsa para que espese (ó la harina tostada)

Recetario de Celsa García de Neira.