Receta de Merluza en Salsa Verde Fácilísima

26 Jul 2016

Buenos días a tod@s, espero que estéis pasando un feliz verano, pero como la comida no se puede perdonar, para hoy nuestra fiel seguidora **Marisol Gallardo** nos propone preparar esta Facilísima receta de **Merluza en salsa Verde**, nos cuenta que a su familia les encanta y que es muy fácil de preparar y espera que nos guste a tod@s.

Ingredientes

- Filetes de merluza (según comensales)
- Gambas congeladas (una bolsa)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos dientes)
- Perejil
- Vino blanco (un vaso)
- Caldo de pescado (un vaso)
- Harina Una cucharada)

Modo de Preparación

1. En una cazuela de barro o cacerola honda, poner un poco de aceite de oliva y dorar los ajos
2. Añadir la cebolla rallada y dejar hasta que se poche bien con cuidado que no se queme
3. Echar una cucharada de harina y remover
4. Echar el vino blanco y el caldo de pescado, espolvorear perejil picado al gusto y dejar un rato que cueza a fuego medio
5. Añadir los filetes de merluza y las gambas y dejar que cueza unos quince minutos, ajustar la sal
6. Retirar del fuego y dejar reposar unos minutos
7. Servir y....buen provecho!!!