Receta de Merluza En Salsa Con Gambas Y Gulas

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, hoy os dejo esta receta de merluza que resulta exquisita y que podéis preparar en estas próximas fiestas para toda la familia, también quiero felicitar a nuestro colaborador Sr. J Arriero que hoy cumple años y desearle que sean muchos más los que siga mostrándonos sus conocimientos a través de esta página.

Ingredientes

- Rodajas o lomos de merluza (según comensales)
- Gulas (una o dos bandejas)
- Gambas congeladas (una bolsa de 400grs)
- Ajos picados (tres o cuatro dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Vino blanco (un vasito)
- Harina
- Caldo de pescado (dos o tres vasos)
- Aceite de oliva
- Sal
- Guindilla (una opcional)

Modo de Preparación

1. En una cazuela con un poco de aceite de oliva, dorar los ajos, el perejil bien picados y las gambas
2. Añadir una cucharaditas de harina y remover, dejar que se refría bien
3. Echar el vino blanco y cuando se evapore, añadir el caldo de pescado
4. Cuando la salsa espese un poco, meter en ella las rodajas o lomos de merluza con un poco de sal
5. Añadir las gulas y remover para que se mezclen
6. Tapar la cacerola y dejar unos minutos hasta que el pescado esté hecho
7. Servir caliente y....buen provecho!!!