

Receta de Lomos de Merluza en Salsa al Pilpil

09 Jul 2014



Buenos días a tod@s, como se que algun@s de nuestro seguidor@s son muy amantes del pescado, para hoy os dejo esta rica receta de lomos de merluza que seguro que os va a encantar porque queda riquísima.

Ingredientes

- Merluza (una o más según comensales)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Vino blanco (un vaso)

Modo de Preparación

1. Cortar la merluza en filetes y ponerle sal y pimienta al gusto
2. Poner aceite de oliva en una sartén a calentar
3. Pasar los trozos de merluza por harina que queden bien cubiertos y reservar
4. Cortar en trozos grandes los dientes de ajo y echar a la sartén
5. Introducir la merluza y dejar freír a fuego lento hasta que quede dorada por ambos lados
6. Añadir el vino blanco y mover constantemente la sartén hasta que vaya ligando la salsa, dejar a fuego medio unos diez minutos aproximadamente
7. Espolvorear con perejil picado, servir caliente y....buen provecho!!!