



# MERLUZA VERDE A NUESTRA MANERA



4 Personas



45 minutos



Fácil



<6€ x persona

## LOS INGREDIENTES

1 kg de merluza	1 chorrito de aceite de oliva virgen extra
1 L de Caldo de Pescado Gallina Blanca	1 chorrito de nata de cocina ligera
1/2 vaso de vino blanco	1 cebolla
1 cucharada de harina	1 buen manojo de perejil

## LA ELABORACIÓN

- 1 Doramos la cebolla picada muy fina y le añadimos un poquito de sal, después tostamos una cucharada de harina y vertemos el vino blanco por encima. A fuego medio.
- 2 Añadiremos el perejil bien picado y el litro de caldo a fuego medio alto. Una vez que empiece a hervir nuestro caldo añadimos un chorrito de nata ligera de cocina.
- 3 Cuando conseguimos que nuestra salsa este ligada removiendo con delicadeza incorporaremos nuestra merluza cubierta con la salsa y removiendo ligeramente con frecuencia dejaremos cocinarse durante 15 minutos a fuego medio.

EL TOQUE: si lo deseamos podemos triturar nuestra salsa o servir tal cual. Para añadirle un toque verde más intenso puedes incorporar un poco de perejil triturado en robot de cocina muy fino. ¡Listo para disfrutar! Ideal para servir en una cazuela de barro y mantener todo su sabor.