

Merluza a la vasca



Ingredientes:

800 gramos de merluza
16 colas de gamba peladas
8 almejas
4 espárragos
2 huevos duros
4 cucharadas de harina
Un litro de caldo de pescado
Medio litro de vino blanco seco
Un chorrito de aceite de oliva
4 dientes de ajo
Guindilla
Perejil picado
Sal

Preparación:

Para la merluza a la vasca, en una sartén, doramos el ajo finamente picado en el aceite de oliva. Agregamos la harina, el vino blanco, el caldo de pescado y la guindilla. Removemos bien y, cuando haya espesado, añadimos sal al gusto.

En una cazuela de barro apta para horno ponemos la merluza con el resto de ingredientes. Vertemos la salsa preparada en la cazuela y mezclamos bien.

Introducimos la cazuela en el horno durante un cuarto de hora a 200 grados de temperatura.

Merluza a la vasca

Y ya tenemos lista nuestra merluza a la vasca.