

Merluza en salsa verde con gambas y chirlas



Ingredientes

5 - 6 rodajas de merluza

100 gr de cebolla

20 ml de aceite de oliva

200 gr de chirlas

250 ml de agua

10 gr de harina

100 ml de vino blanco

Sal y pimienta

150 gr de gambas crudas peladas

1 cucharada de perejil picado

Personas: 4 pax

Tiempo total: 26 min

Preparación: 2 min

Cocinado: 24 min

Dificultad: baja

Preparación

Pique la cebolla en trozos pequeños y sofría en una sartén con aceite durante 5 minutos a temperatura media.

Añada el vino y sofría 1 minuto más para que el alcohol evapore.

Ponga las gambas y rehogue durante 2 minutos. Añada el agua, la sal y la pimienta y caliente durante 2 minutos.

Ponga las rodajas de merluza y deje hervir durante 8 minutos.

En una taza con agua mezcle la harina, remueva hasta que se disuelva y añada a la merluza junto con el perejil para que la salsa espese y coja color verde.

Aclare las chirlas con abundante agua, añada a la sartén y tape hasta que estas se abran.

Coloque en una fuente y sirva inmediatamente.

Merluza en salsa verde con gambas y chirlas



Ingredientes

5 - 6 rodajas de merluza

100 gr de cebolla

20 ml de aceite de oliva

200 gr de chirlas

250 ml de agua

10 gr de harina

100 ml de vino blanco

Sal y pimienta

150 gr de gambas crudas peladas

1 cucharada de perejil picado

Personas: 4 pax

Tiempo total: 26 min

Preparación: 1 min

Cocinado: 25 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso la cebolla. Trocee 3 seg/vel 5. Sofría 7 min/120º/vel1.

Añada el vino, sin poner el cubilete para favorecer la evaporación del alcohol. Programe 1 min/varoma/vel1.

Agregue el agua, la sal, la pimienta. Sitúe el recipiente varoma en su posición. Úntelo con un poco de aceite.

Coloque dentro la merluza. Aclare las chirlas con abundante agua. Coloque la bandeja varoma con las chirlas.

Tape el varoma y programe 15 min/varoma/vel 1. Retire el varoma y reserve.

En medio cubilete de agua disuelva la harina. Añada al vaso las gambas, el perejil y el agua con la harina disuelta en agua. Programe 2 min/varoma/vel 1. Mientras tanto coloque las rodajas de merluza en una fuente con las chirlas.

Riegue con la salsa del vaso y sirva inmediatamente.