



Ingredientes para 4 pax.:

8 rodajas de merluza de 3cm de grosor
16 almejas
2 dientes de ajo
Aceite de oliva virgen (preferiblemente)
1 cucharada de harina
Caldo de pescado
Perejil picado y sal

Elaboración :

Poner en un recipiente el diente de ajo picado con 4 cucharadas de aceite de oliva, cuando empiece a dorarse añadir la harina y removerla bien hasta que se deshaga y añadir entonces un poco de agua o caldo de pescado. Después ponemos las rodajas de merluza y las almejas, dejamos que cueza durante 2 o 3 minutos por cada lado. Apartamos tanto la merluza como las almejas y terminamos la salsa con un poco de aceite de oliva virgen y el perejil picado. Ponemos a punto de sal y salseamos. Unas patatas hervidas pueden ser el acompañamiento perfecto.

Aunque la forma clásica de prepararla es en una cazuela de barro, se puede perfectamente hacer en cualquier recipiente en el que podamos disponer espaciosamente la merluza, de forma que no se desmenuce, al ser un pescado de textura delicado una vez cocinado. Le va muy bien unos espárragos blancos, así como el caldo de los mismo para incorporárselo a la salsa en defecto de algo de fumet o caldo de pescado.

Autor: Leo Zurbano