

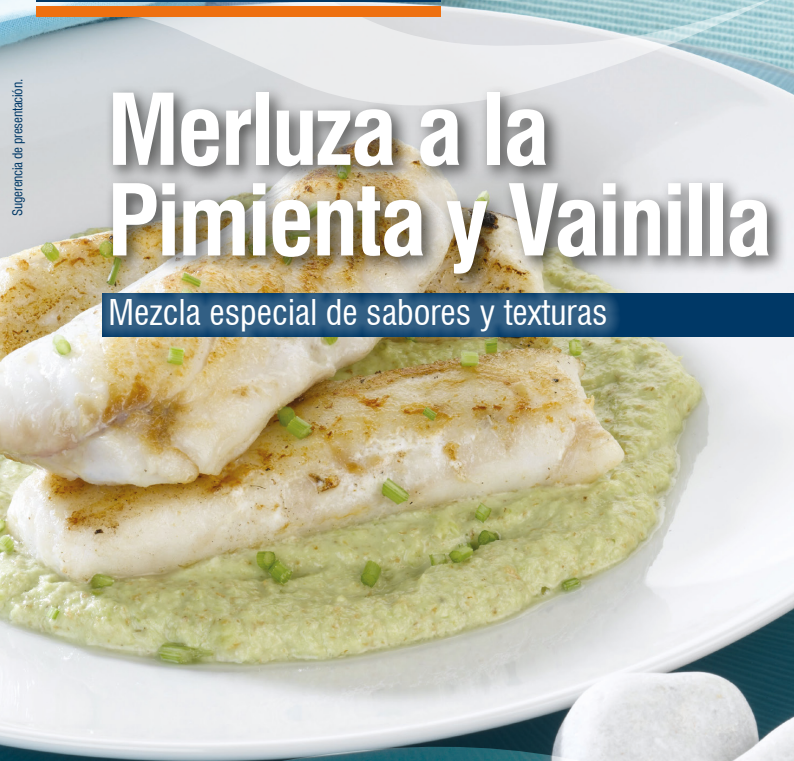


ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Sugerencia de presentación.

Merluza a la Pimienta y Vainilla

Mezcla especial de sabores y texturas



TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 45 min.
MODERADA

Merluza a la Pimienta y Vainilla

La salsa elaborada con pimienta y vainilla hace que resulte una receta muy especial.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 400 g Solomillos de Merluza Abordo.
- 3 Yemas de Huevo
- 300 g Cebolla picada Abordo
- 1 Vaso de Caldo de Pescado
- 1 Vaso de Vino Blanco
- 2 Cucharadas de Perejil picado Abordo.
- 1 Vaso de Crema de Leche
- Extracto de Vainilla
- Aceite de Oliva Abordo
- Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

Untar con aceite de oliva una bandeja de horno, añadiendo la cebolla picada, la sal, la pimienta y el perejil picado.

Sobre ello, disponer los solomillos de merluza para, seguidamente, añadir el caldo de pescado, el vino blanco y el extracto de vainilla, dejando cocer unos 30 minutos a horno medio.

Retirar la merluza y reservar caliente en el jugo de la cocción. Añadir la crema de leche hasta que reduzca un poco al baño María, incorporar después el huevo sin dejar de remover.

Volver a colocar la merluza en la bandeja echando la salsa por encima y espolvorear con perejil picado.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 45 min.
MODERADA

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook