



RECETA:



Merluza a la Sidra

Merluza a la Sidra

INGREDIENTES

- 1,5 k de rodajas de merluza **Abordo**
- 100 g de cebolla picada **Abordo**
- 2 cdas. de ajo picado **Abordo**
- 500 g de patatas en rodajas
- 16 almejas grandes **Abordo**
- 500 g de tomates maduros
- 50 g de harina
- media cda. de pimentón
- aceite de oliva **Abordo**
- 100 ml de sidra

PREPARACIÓN

- 1 Freír ligeramente las patatas y colocarlas en una cazuela de barro.
- 2 Salar la merluza, enharinarla, freírla y ponerla sobre las patatas.
- 3 Tras colar el aceite utilizado para freír, sofreímos la cebolla y el ajo picado, añadiendo poco después el tomate y el pimentón. Removemos y añadimos la sidra.
- 4 Dejamos hervir dos minutos y lo pasamos por el pasapuré. Colocamos las almejas y de nuevo lo dejamos hervir.
- 5 Cubrimos con esta salsa la merluza y las patatas y lo metemos en el horno fuerte 10 min.