



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Merluza a la Sidra

Receta clásica y tradicional



Sugerencia de presentación.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 40 min.
FÁCIL



Merluza a la Sidra

Sencilla y deliciosa receta de un plato clásicamente asturiano.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 6 Rodajas de Merluza Abordo.
- 1 Yema de Huevo
- 300 g Cebolla picada Abordo
- 1 Vaso de Sidra
- Patatas a rodajas Abordo
- 1 Cucharada de Harina
- Ajo picado Abordo
- Cebolla picada Abordo
- 1 Docena de Almejas Abordo
- Sal

C-24081

PREPARACIÓN:

La merluza se riega con sidra y luego se adoba con ajo y sal, tras lo cual se pasa por harina y se fríe.

En una cazuela de barro con un poco de aceite se ponen patatas a rodajas como lecho de la merluza.

En una sartén se fríe la cebolla picada, el ajo picado y el perejil pasados por el mortero, con la yema de un huevo, una cucharada pequeña de harina y un vaso de sidra. Todo esto se pasa por el pasapuré y la salsa resultante se vierte sobre la merluza y las patatas dejándolo todo cocer posteriormente unos 10 minutos.

Si se quiere se puede, entonces, añadir también la docena de almejas. Después se tapa la cazuela 5 minutos más y se sirve.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 40 min.
FÁCIL