



## Recetas de Cocina

---

### Merluza a la Vasca

---

#### Ingredientes: 4 personas.

6 rodajas de merluza gruesa (200 gr. cada uno).

1 lata de puntas de espárragos.

1 lata de pimiento morrón.

½ kg. de guisantes.

1 huevo duro picado.

4 cucharadas soperas de aceite.

1 cucharada soperas de perejil picado.

1 ramito de perejil.

1 diente de ajo.

1 cebolla mediana (80 gr.).

1 cucharada soperas de harina.

1 1/2 vaso de agua.

Sal y un poco de guindilla.

#### Preparación:

Lo primero será cocer los guisantes y escurrirlos, y abrir y escurrir la lata de espárragos.

En una sartén se pone el aceite y cuando este caliente pon la cebolla y el diente de ajo picado, sorbiéndolo hasta que la cebolla este poniendo transparente, entonces se le agrega la harina, el ramito de perejil y un vaso de agua, se cuece esta mezcla unos 8 minutos sin dejar de remover con una cuchara de madera.

En una cazuela de barro coloca las rodajas de merluza saladas. Después de esto ,pasa por un pasa puré la salsa y viértela sobre la merluza, añadiéndole también el medio vaso de agua que falta.

Ponlo a cocer durante 12 minutos removiendo constantemente la cazuela, una vez transcurrido este tiempo añádele el perejil picado, los guisantes, pimiento morrón, los espárragos y un poco de guindilla, dejándolo cocer otros 5 minutos, comprueba la salsa y rectifica si es necesario.

---

Autor: