

PESCADO EN SALSA



Ingredientes para 4 personas

- 4 Rodajas de merluza 700 grs aprox
- 1 Cucharada sopera de harina
- 1 Cebolla grande
- 4 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Dientes de ajo
- 2 Ramas de perejil picado
- Sal
- Agua

Preparación

En una cacerola se pone el aceite a calentar, se echa la cebolla picada y se deja dorar; se añade la harina. En un mortero machacar los ajos con el perejil, añadir un vaso pequeño de agua y agregar todo a la cacerola de la cebolla. Dejar hervir unos minutos y añadir el pescado. Sacudir la cacerola para que el pescado quede cubierto por la salsa (si no se cubriese del todo se puede añadir algo más de agua), se sala. Se deja cocer a fuego lento y se retira cuando hierva a borbotones.

Espolvorear con un poco de perejil picado y servir.