

HIJADA DE MERLUZA A LA SIDRA

Restaurante "TAROT" - VITORIA

Ingredientes para 4 personas:

*4 hijadas de merluza de
250 grs. cada una
1/2 botella de sidra
2 cazos de fumet de pescado
100 grs. de almejas
3 yemas de huevo
aceite
perejil
harina
ajo
sal*

Preparación del plato:

En una cazuela plana, colocamos el aceite y los ajos. A continuación, una vez caliente, le añadimos las hijadas de merluza, sazonadas de sal y pasadas por harina. Una vez doradas por ambos lados, le agregamos la media botella de sidra, los dos cazos de fumet de pescado y los cien gramos de almejas, manteniendo todo el conjunto a reducir durante doce minutos. Al final, se termina de ligar la salsa con yemas de huevo duro, espolvoreando con perejil bien picado.