

# MERLUZA REKONDO

Restaurante "REKONDO" - SAN SEBASTIAN

**Ingredientes para  
6 personas:**

*2 kgs. de merluza  
400 grs. de kokotxas  
500 grs. de almejas  
3 dientes de ajo  
3 ramas de perejil  
1 decilitro de aceite  
1 vaso de chacolí  
sal*

**Preparación del plato:**

Cortamos la merluza en seis trozos en forma de lomos y sin espinas. En una cazuela de barro, se vierte el aceite y los ajos finamente picados; cuando éstos están semi-dorados, se saca la cazuela del fuego y dejamos enfriar. Seguidamente, se coloca la merluza con la piel hacia arriba y al lado las almejas. A continuación, colocamos la cazuela al fuego lento, removiendo la cazuela durante diez minutos. Damos la vuelta a la merluza y le añadimos las kokotxas, el chacolí y el perejil finamente picado, seguimos removiendo hasta que la salsa quede ligada (aproximadamente cinco minutos más). Sazonamos con sal y servimos en la misma cazuela.