

MERLUZA AL “TALAI-PE”

Restaurante “TALAI-PE” - GUETARIA

Ingredientes para 2 personas:

*2 lomos de merluza de
unos 200 grs.
12 kokotxas frescas
12 almejas de cuchillo
4 cucharadas de aceite
2 dientes de ajo picados
2 espárragos
1 huevo duro
txakoli
caldo de pescado
perejil
sal*

Preparación del plato:

Se ponen en una cazuela de barro el aceite y los ajos. Cuando esté bien caliente, se colocan los lomos de merluza previamente sazonados con un poco de sal, movemos ligeramente y los refreímos un poco. Seguidamente le añadimos un chorrito de txakoli y el caldo de pescado. Tapamos la cazuela y movemos en zig-zag encima del fuego mientras se va haciendo la merluza. Seguidamente le vamos añadiendo las almejas y las kokotxas, siguiendo con el mismo proceso de mover la cazuela.

Cuando la salsa adquiera cuerpo, espolvoreamos de perejil picado, colocando encima de los lomos el huevo duro partido y los espárragos. Servir en el momento.