

Las sabrosas recetas del Talai-Pe

Merluza con kokotxas y almejas

Ingredientes para dos personas:

2 lomos de merluza, 12 kokotxas, 12 almejas grandes, 4 cucharadas de aceite, 2 dientes de ajo picados, txakoli, caldo de pescado, perejil, sal, 2 espárragos grandes y 1 huevo duro.

Elaboración: Poner a fuego lento una cazuela de barro con el aceite y los ajos. Cuando esté bien caliente, colocar los lomos de merluza previamente sazonados con un poco de sal; mover ligeramente, añadir un chorrito de txakoli e incorporar a mitad de

cocción las almejas y kokotxas.

Cuando la salda adquiera espesor, espolvorear el perejil picado.

Se sirve al momento bien caliente. Los espárragos y el huevo son opcionales y en el caso de utilizarse sirven para decorar.