



# Merluza con almejas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

**20 minutos**

COMENSALES

**4**

DIFICULTAD

Fácil

## Elaboración

- 1 Para descongelar las almejas y la merluza lo mejor es colocarlas en un tupper con rejilla inferior que reservaremos dentro del frigo de un día para otro. Es importante que el proceso de descongelado se haga poco a poco.
- 2 Con una tijera de cocina recortamos posibles restos de aletas de la merluza. Le pasamos un agua y la secamos bien con papel de cocina. La cortamos en rodajas, salpimentamos y reservamos.
- 3 Aunque las almejas vienen perfectamente limpias, es conveniente pasarle una agua para retirar posibles impurezas. Las escurrimos y reservamos.
- 4 En una cazuela con 2 dedos de agua, ponemos a cocer las almejas. En el momento en que se abran las retiramos reservando el agua de cocción.
- 5 En una cazuela calentamos 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva. Cuando esté caliente añadimos los ajos directamente del congelador, sin descongelar. Incorporamos la guindilla y rehogamos hasta que veamos que empiezan a dorarse.
- 6 En ese momento incorporamos la harina y la cocinamos unos minutos con los ajos, sin parar de remover.
- 7 Añadimos el vino blanco y el perejil y dejamos que se evapore el alcohol durante 2 minutos antes de incorporar el caldo de pescado y unos 200 ml. agua de cocción de las almejas. Cocinamos 4 o 5 minutos la salsa, hasta que quede bien ligada.
- 8 Introducimos la merluza y la cocinamos en la propia salsa durante 9-10 minutos, según el grosor al que hayamos cortado la merluza. Incorporamos las almejas y cocinamos 1 minuto más antes de retirar la cazuela del fuego. Servimos en el momento.

## Ingredientes

- 1 merluza austral nº2
- 300 g de almeja japon ca
- 1 cd ta de ajo troceado
- 1 cd ta de perejil
- 1 guindilla
- 1 cda de harina
- 100 ml de vino blanco
- 200 ml de caldo de pescado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra