

Merluza con gambas

Ingredientes 2 lomos de merluza 400 gr de gambas 4 dientes de ajo Perejil Sal Aceite de Oliva Virgen Extra de Urzante



CATEGORÍA
Pescados



RACIONES
2



DIFICULTAD
facil



PREPARACIÓN
5 min



COCCIÓN
5 min



Método: Tradicional



INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Merluza	2
Gamba	400 gr
Ajo	4 diente
Aceite de oliva	



PREPARACIÓN

1

Preparación

A continuación los pasos para la elaboración de la receta

1

Preparación del aliño

Picamos el ajo y el perejil lo máximo posible. Lo ponemos en un cuenco y añadimos aceite de oliva virgen extra hasta cubrir.

2

Preparación de la merluza con gambas

Cortamos los lomos de merluza y añadimos sal por las dos caras. En una cazuela con un chorrito de aceite de oliva virgen extra ponemos los lomos de merluza por la cara de piel. Pasado un minuto te damos la vuelta y cocinaremos la otra cara durante otro minuto. Si los lomos son finos, le daremos la vuelta antes. Los sacamos de la cazuela y añadimos las gambas peladas. Les damos una vuelta y añadimos el aliño de ajo y perejil. Seguidamente introducimos la merluza y terminamos de cocinarla dejándola un par de minutos más a fuego suave.

2 · Merluza