merluza en salsa con pasas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio
El truco de esta receta:
comerla recién echa

Descripción:

un plato fácil de hacer y muy rico

Ingredientes para 4 personas :

- 4 rodajas grandes de merluza
- 12 pasas
- zumo de - 1/2 limón
- 3 cucharadas de harina
- - 1/2 cebolla
- - 2 hojas de laurel
- 1 brik pequeño de nata liquida
- una cucharada de margarina
- aceite de oliva
- una rama de perejil picado
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, lavar bien el pescado y escurrirlo, poner las pasas a remojo en un vaso con agua

Paso 2

poner una sartén al fuego con el aceite de oliva, en un plato poner 2 cucharadas de harina, ir enharinando las rodajas de merluza, cuando esté bien caliente el aceite freir las rodajas e irlas colocando en una fuente

Paso 3

en un cazo, derretir la margarina o mantequilla, freír la cebolla picada muy fina a fuego suave, cuando comienza a dorarse, añadir una cucharada de harina, revolver, añadir las pasas remojadas con el vaso de agua,

las hojas de laurel, y el zumo de limón, cocer sin dejar de remover hasta que queda una crema,

Paso 4

echar la crema sobre la merluza, cubrirla con el perejil picado y cocer a fuego muy suave otros 10 minutos