

Waly



corte de la merluza



harina



aceite



sartén



cazuela



coñac



cebolla

ajos



vino blanco



lata de tomate

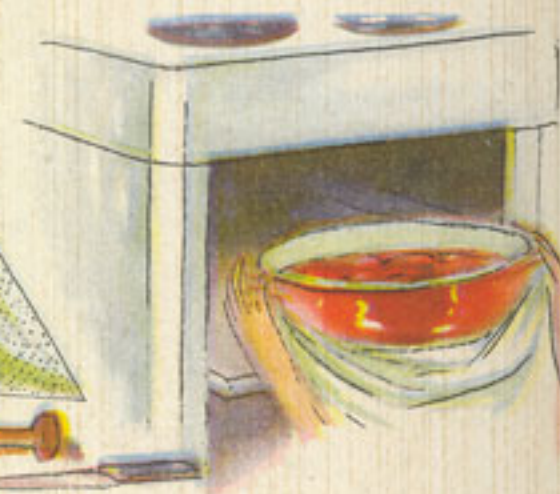


guindilla

chino



mantequilla



horno

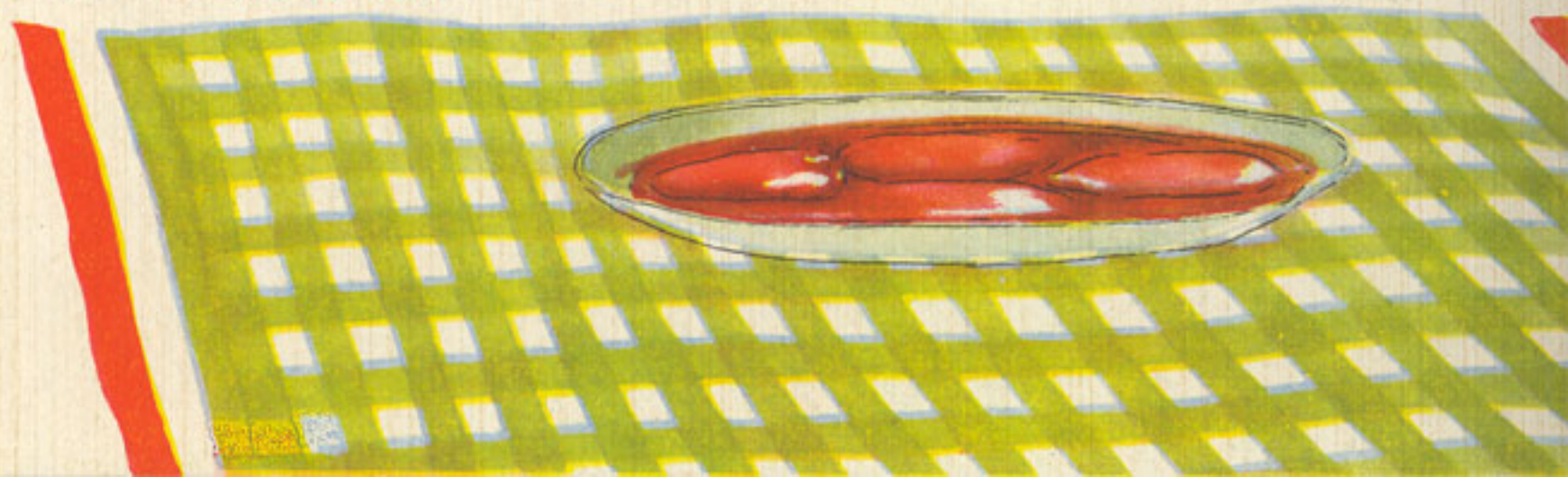
Merluza a la americana

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



MERLUZA A LA AMERICANA

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

MERLUZA. - HARINA. - ACEITE. - CAZUELA.—

Cortaremos 1 kilo de merluza en 4 rodajas, las espolvorearemos con un poco de harina, las rehogaremos en una sartén con unas 8 cucharadas de aceite, y las pasaremos luego junto con éste a una cazuela lisa, retirada del fuego.

COÑAC.—

En una sartén u otro recipiente calentaremos a poco fuego (para que no prenda) una copa del tamaño de las de jerez llena de coñac. Luego rociaremos las rodajas por encima con el coñac, les prendéremos fuego con una cerilla y esperaremos a que se consuma la llama. (A todo esto, la cazuela seguirá retirada del fuego).

SARTEN. - ACEITE. - CEBOLLA. - AJOS.—
VINO BLANCO. - TOMATE. - CHINO.

Aparte en una sartén con 2 cucharadas de aceite freiremos media cebolla en rodajas y 2 dientes de ajo. Cuando se doren, añadiremos medio vaso de vino blanco y el contenido de una lata de tomate. Una vez que esté hecho el tomate, pasaremos todo a la merluza por un pasapuré o chino.

CAYENA. - MANTEQUILLA.—

Después le agregaremos una pizca de cayena o guindilla (según gustos) y 4 nueces de mantequilla. Entonces pondremos la cazuela al fuego unos 10 minutos, sin dejar de moverla en zigzag, para que no se pegue la merluza.

HORNO.—

Finalmente la meteremos a horno fuerte por espacio de otros 10 minutos.

PRESENTACION.—

Volcaremos con cuidado el contenido de la cazuela a una fuente y lo serviremos caliente.