

Wally

#



medio kilo merluza



mantequilla

unas gotas limón



1 pellizco pimienta blanca



sal

ajo

cebolla

puerro



2 cucharadas aceite



medio vaso agua



50 gramos de almejas



2 pimientos



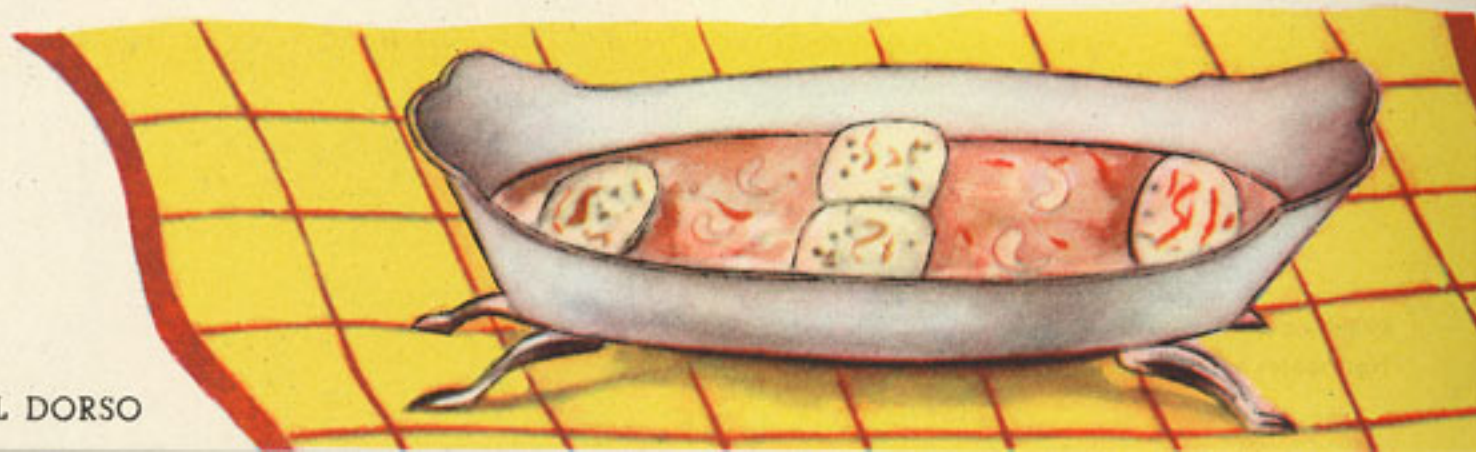
3 cucharadas guisantes

50 gramos gambas crudas

horno

# Merluza a la Catalana

Creaciones Eva



# MERLUZA A LA CATALANA

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. - TARTERA.—Después de quitar la piel, el hueso y la espina a medio kilo de merluza del centro, la cortaremos en cuatro trozos que colocaremos en una tartera resistente al fuego.

MANTEQUILLA. - LIMON.—A cada trozo le echaremos un pedacito de mantequilla, del tamaño de una nuez, unas gotas de limón, un pimiento. - SAL. Ilizco de pimienta blanca y un poco de sal.

AJO. - CEBOLLA. - PUERRO.—Picaremos 1 ajo, cortaremos en tiras media cebolla y un cuarto de puerro de tamaño regular y lo pondremos todo a freir en una sartén con 2 cucharadas de aceite.

ALMEJAS. - GAMBAS.— En un cacito aparte y con medio vasito de agua, calentaremos 50 gramos de almejas. En cuanto éstas se abran y esté blandita la cebolla, añadiremos a la sartén la carne de las almejas y el agua en que han hervido. También agregaremos 2 pimientos de lata (o verdes, a poder ser) cortados en tiritas, 3 cucharadas de guisantes, 50 gramos de gambas crudas peladas, el hueso de la merluza y un poco de sal. Este revuelto de Juliana lo tendremos a fuego lento de 20 a 25 minutos más o menos.

HORNO.— Meteremos la merluza al horno unos 10 minutos. Luego le verteremos encima todo el contenido de la sartén menos el hueso, y volveremos a meter al horno por espacio de unos 20 minutos más.

PRESENTACION.— Se sirve en caliente en la misma fuente.

Juliana de legumbres