

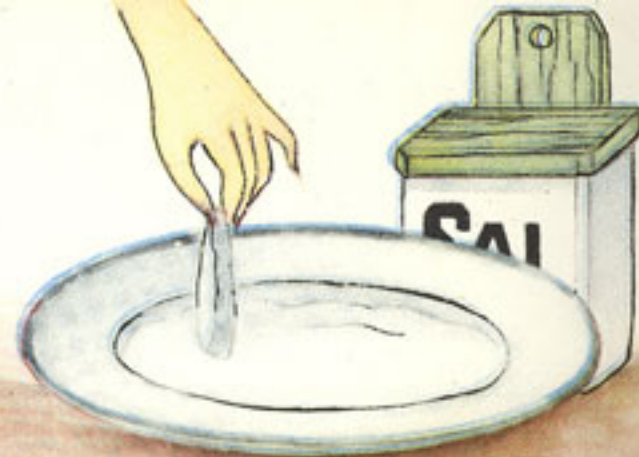
**Waly**



1 kilo merluza



cazuela barro 150 gramos aceite 4 dientes de ajo



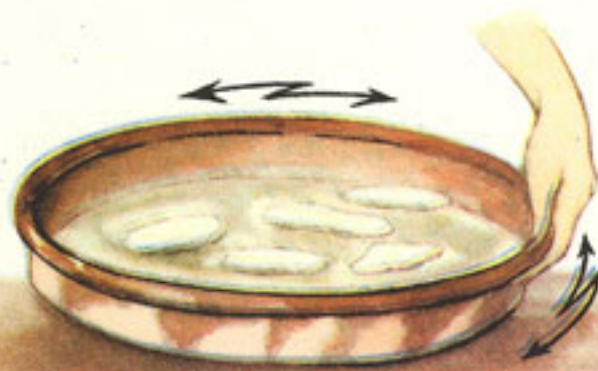
rebozado de harina sal



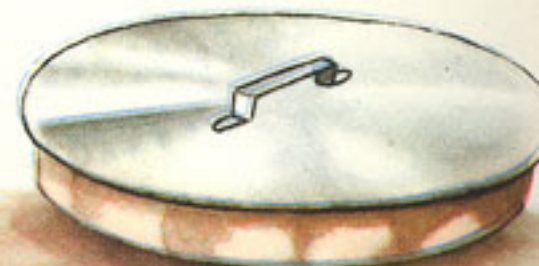
condimentación merluza



2 ramitas perejil una cucharilla rasa harina



1 tacita caldo de cocido movimiento dado a la cazuela



cazuela tapada

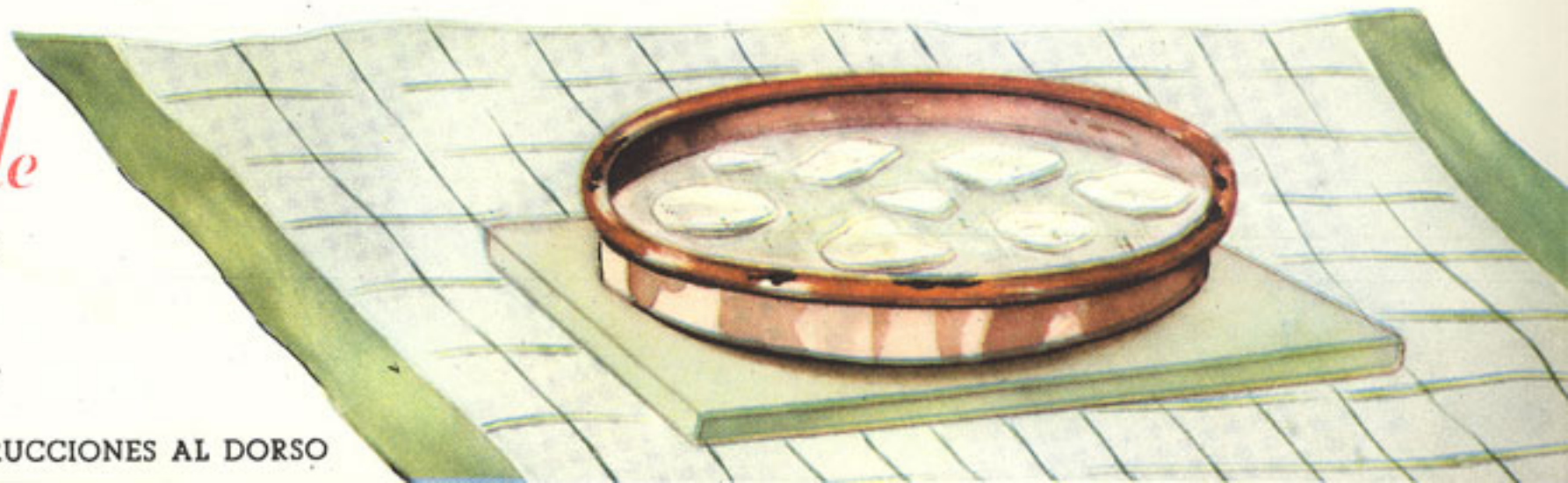
# Merluza en salsa verde

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# MERLUZA EN SALSA VERDE

## RACION PARA 4 PERSONAS

---

### RECETA

- MERLUZA.**— Cortaremos en rodajas de unos 2 centímetros de espesor un kilo de merluza.
- CAZUELA BARRO.**— En una cazuela de barro verteremos 150 gramos de aceite en el que freiremos a fuego lento 4 dientes de ajo. Una vez fritos, tiraremos los ajos.
- ACEITE. · AJOS.**
- RODAJAS - SAL.**— Echaremos un poco de sal a las rodajas de merluza, las rebozaremos en harina, las iremos colocando en la cazuela de barro y añadiremos 2 ramitas de perejil bien picado. Luego, espolvorearemos con harina (la que quepa en una cucharilla rasa) y verteremos por encima una tacita de caldo de cocido.
- HARINA. - CALDO.**
- PEREJIL.**
- TIEMPO.**— A continuación, moveremos la cazuela muy a menudo por espacio de 10 minutos, en movimiento de zig-zag para que se vaya espesando la salsa sin que la merluza se pegue. Pasado ese intervalo de tiempo, daremos vuelta a las rodajas y seguiremos removiendo la cazuela con frecuencia, por espacio de 5 minutos más. La merluza habrá terminado de hacerse. Entonces, retiraremos del fuego la cazuela y la taparemos un rato hasta el momento de servir.
- PRESENTACION.**— Serviremos en caliente en la misma cazuela.