

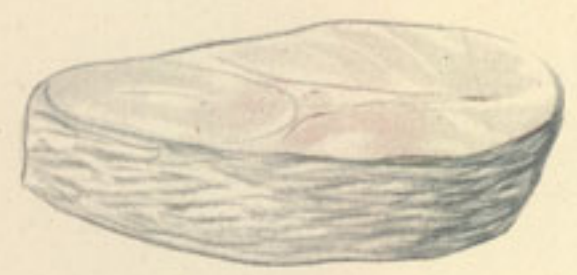
Waly



medio litro leche



1 cucharada sopera sal



6 ronchas merluzas



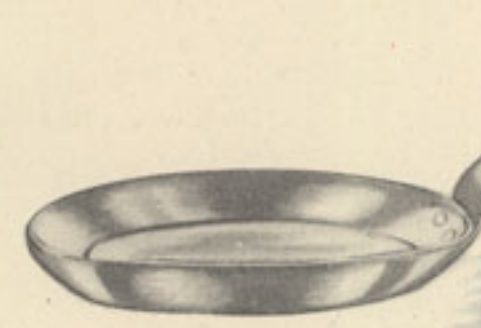
3 horas



harina



cuarto litro aceite



sartén



fuelle



colador

60 gramos mantequilla



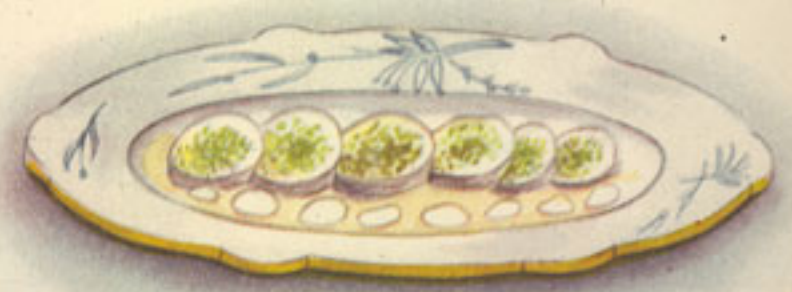
medio limón



perejil picado y 8 patatitas

Merluza Waly

RACION PARA 4 PERSONAS



MERLUZA WALY

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- LECHE-SAL.**— Viértase en una fuente medio litro de leche fría, añadiéndole una cucharada sopera de sal.
- MERLUZA-RELOJ.**— Se escogen seis ronchas de merluza y se tienen a remojo en la leche durante tres horas.
- HARINA.**— Las ronchas de merluza, se cogen con un tenedor, y bien escurridas se pasan por la harina.
- ACEITE-SARTEN.**— En una sartén se echa un cuarto litro de aceite y se calienta. Una vez muy caliente se frien en él las ronchas, colocándolas a continuación en una fuente de servir.
- COLADOR.**— Se pasará por el colador, a un recipiente hondo el aceite caliente que ha quedado en la sartén.
- MANTEQUILLA.**— A este aceite (caliente) se añaden 60 gramos de mantequilla, batiéndose bien todo ello con un tenedor. (O preferible con un batidor de mayonesa, si se dispone de él.)
- LIMON.**— Se exprime medio limón y se va añadiendo poco a poco al aceite y mantequilla, que se seguirá batiendo, hasta que quede una salsa CLARA Y CREMOSA.
- PRESENTACION.**— Esta salsa se vertirá sobre las ronchas de merluza que están dispuestas en la fuente. Echándose encima de cada roncha un poquito de perejil finamente picado. Se adornará la fuente con patatitas cocidas. Se servirá caliente.

