


Merluza al vapor en salsa de mejillones picantes

 Horno a vapor combinado

 20 minutos

 6 porciones

Menaje

Cazo.

Tabla de cortar.

Bandeja universal.

Bandeja perforada.

Túrmix.

Ingredientes

1 merluza pequeña.

250 gr de mejillones.

2 dientes de ajo.

1 cebolla.

½ puerro.

2 tomates maduros.

1 pizca de pimentón picante.

Jugo de la cocción del mejillón.

Aceite de oliva virgen extra.

50 ml de vino blanco.

Preparación

Para los mejillones.

Colocar los mejillones en una bandeja perforada y sobre esta una bandeja universal para preservar el agua del mejillón.

Cocer en las funciones automáticas para cocción de mejillón.

Una vez cocidos, reservar la carne del mejillón.

Para la salsa.

Picar los ajos, cebolla y puerro y rehogar, cuando este rehogado añadir el pimentón, seguidamente el vino y dejamos reducir. Añadir el agua de los mejillones, cocer unos minutos y triturar.

Para la merluza.

Sazonar la merluza y cocer en función vapor a 100°C durante unos 6-8 min en función del grosor.

Colocar la merluza, arriba de esta unos mejillones y terminar con la salsa.



Descubre más
recetas aquí

Tuchefmiele@miele.es