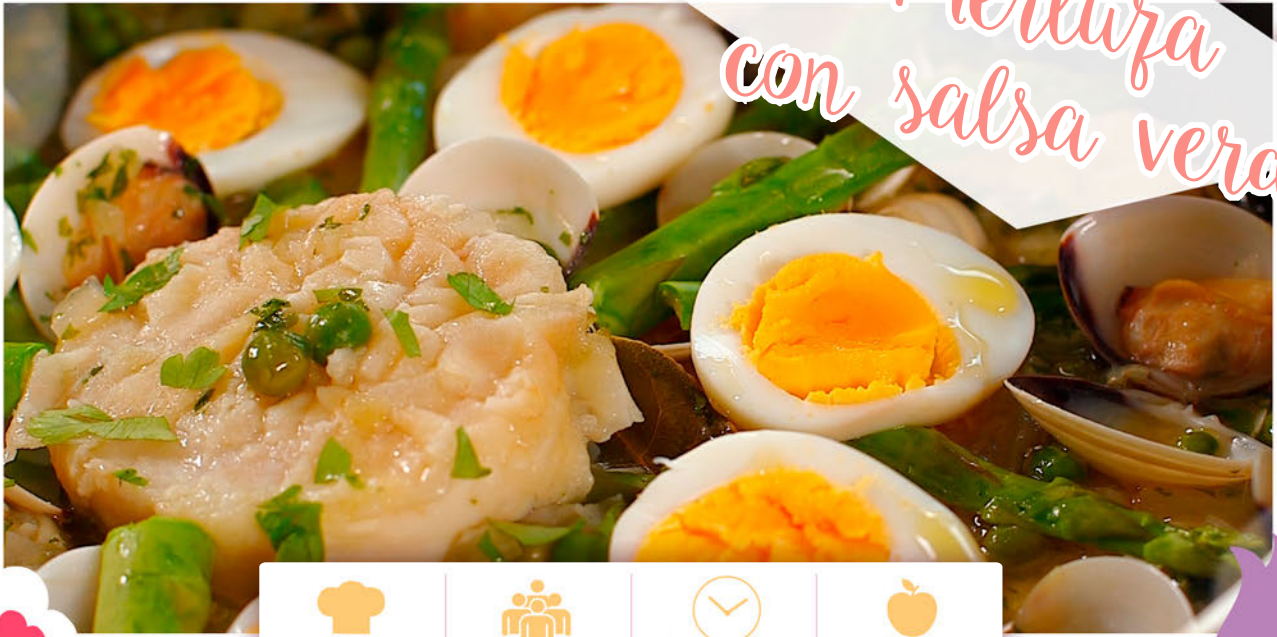


## Merluza con salsa verde



FÁCIL



4



30 MIN



508 kcal

### INGREDIENTES

- 8 medallones de merluza
- 250 g de almejas
- 250 g de guisantes
- 4 huevos
- 8 espárragos trigueros
- 100 ml de vino blanco
- Perejil fresco
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- Harina de trigo
- Sal
- Pimienta

1



2



3



4



- 1 Enharinamos la merluza, la pasamos en una sartén y reservamos. Picamos el ajo y la cebolla y sin cambiar el aceite rehogamos. Añadimos el vino blanco y los guisantes hasta que todo reduzca a la mitad.
- 2 Con la salsa reducida añadimos la merluza, almejas, el perejil picado, la hoja de laurel y la sal. Cubrimos todo con agua. Cocemos durante 10 minutos y retiramos.
- 3 Por otro lado cocemos los huevos 10 minutos en agua hirviendo, los dejamos enfriar y retiramos las cáscaras con cuidado.
- 4 Un par de minutos antes de retirar la merluza del fuego, añadimos los espárragos para que se cuezan un poco. Decoramos con el huevo y ya tenemos a punto nuestro plato de merluza en salsa verde.