



“MERLUZA GIULIANA”

(Las recetas del Julio)

Ingredientes para cuatro personas:

¾-1 k de merluza en rodajas

¼ de gambas, de regular tamaño (no de las pequeñas, que esas son para el arroz)

Un pimiento verde (grande)

Un pimiento rojo (grande)

Un par de tomates, bien maduros

Una cebolla (medianita...tirando a grande)

Cuatro dientes de ajo, picaditos en juliana

Harina –normal- y huevo (dos)

Especies.....al gusto...(se recomienda comino y albahaca)

Un vasito de aceite de oliva virgen, y un vasito de vino blanco (solera, y, en su defecto, cualquier vino para cocinar)

PREPARACIÓN

Se rebozan las rodajas de merluza, en harina y huevo...se fríen...y se apartan.

Se prepara el sofrito de las verduritas (podría irse haciendo mientras se fríe el pescado) con todo muy picadito...-primero se pone el ajo, hasta que se dore, para que el aceite tome su sabor- (cuidado que no se fría demasiado este ajo)

Enseguida que el ajo está doradito, se le vuelcan la cebolla y los pimientos, bien picados. Cuando se pocha (1º) todo esto, se le añade al tomate, también muy bien picadito.

Una vez hemos conseguido el sofrito, se tiran dentro las rodajas de merluza, y se reparten las gambitas –han de estar peladas, o sea, solo lo de dentro-. Se le añade el vino; las especias, y la sal.

Tapamos la cazuela durante tres minutos...-no más- a fuego bien subidito. Luego de estos tres minutos hirviendo bien fuerte...se destapa...se baja el fuego al intermedio, y se deja reducir un poco....digamos...siete minutos.

LISTO PARA COMER...MMMMMM RIQUIIIIIISIMO

(1º) Pochar: dejar que las verduritas estén como tontitas..jajajaja....para asegurarse de eso, que la cebolla esté bien transparente.