

MERLUZA EN SALSA DE CERVEZA Y GAMBAS

INGREDIENTES: *para 4 personas*

- 8 tranchas o rodajas de merluza fresca
- Sal, pimienta, harina
- 200 gr. gambas peladas
- 1 dl. aceite olíva virgen extra
- 2 cucharadas de cebolla picada fina
- 1 diente de ajo picado fino
- 1/5 de cerveza
- ½ l. de caldo de pescado o fumet



PARA LA GUARNICIÓN: 100 gr. fideos de cazuela, 1 pimiento verde, 1 zanahoria, 2 cucharadas de pesto o aceite de olíva. Caldo de pescado.

ELABORACIÓN:

En sartén o cazuela ponemos el aceite de olíva, el ajo, cuando empieza a oler éste añadimos la cebolla picada fina, dejamos pochar un momento y colocamos encima las rodajas de merluza previamente salpimentadas y enharinadas, dejamos cocinar despacio, sin que la cebolla tome mucho color, damos vuelta, añadimos la cerveza, dejamos hervir y añadimos el caldo de pescado, pasados unos 5 minutos añadimos las gambas peladas y dejamos un par de minutos más. Sabremos que está bien cocinada cuando se pueda despegar la carne de la espina central.

Mientras preparamos la decoración del plato y la guarnición.

Para la guarnición, cortamos en tiras finas (juliana) el pimiento verde y la zanahoria, hervimos los fideos en caldo de pescado, cuando estén al dente, entre 8 y 10 minutos, escurrimos bien, y salteamos con el pesto o aceite de olíva, los pimientos y las zanahorias, estos últimos quedarán con textura de casi crudos, como si fuese la técnica de cocinado en wok.