

MERLUZA DEL PICHU AL AROMA DE MANZANA

Ingredientes:

(Para 4 personas)

- 4 lomos de merluza de 200 gr.
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla, picada fina y pochada
- 12 almejas
- 2 manzanas
- 1 botella de sidra natural
- Un cacillo de salsa de tomate
- Perejil, guindilla, harina, aceite y sal

Elaboración:

En una cazuela grande se pone un poquito de aceite, el ajo y la guindilla.

Cuando el ajo esta dorado se pone la merluza (pasada por harina previamente) con la piel para abajo, se le añade la cebolla, el tomate, un poco de harina, las almejas, la manzana y la sidra; moveremos la cazuela un poco para que se mezcle todo y lo dejamos cocer todo durante 10 minutos.