

Receta Cepesca:

Merluza en salsa verde con almejas:

Esta receta se puede hacer con rape o con mero, y además de las almejas, siempre se puede echar mejillones u otros derivados que tengáis en la nevera. Es un buen día para añadirlo a nuestro plato e impresionar con una sabrosa salsa verde.

Ingredientes:

- Cuatro lomos de merluza
- Medio kilo de almejas
- Medio vaso de agua de vino blanco
- 1 ó 2 vasos de caldo de pescado (comprado o hecho) o un avecrem de pescado
- 1 cebolla
- 1 cucharada de harina
- Perejil
- 3 dientes de ajo
- Una guindilla (cayena) (optativa)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (gorda y fina) – la gorda la usaremos para limpiar nuestras almejas.
- *Utensilio: Mortero*



Preparación:

Un día antes se deja las almejas en agua y sal para que echen la arenilla. Si tienes sal gorda, mejor, y si no tuvieras sal (ni fina ni gorda), pues añades un chorro de vinagre. Y lavarlas bien para que no quede el sabor.

Al día siguiente, picamos la cebolla. En un mortero (o en otro utensilio) machacamos el ajo y el perejil. Una vez terminado, lo añadimos a nuestra cebolla.

Ponemos aceite de oliva virgen extra en una cazuela y a continuación sofreímos la cebolla y lo que tenemos en el mortero.

Una vez estén dorados, pero sin quemarse, añadimos la harina y removemos, añadiendo a continuación el vino blanco. Dejamos que hierva y

se evapore el alcohol sin dejar de mover. Añadimos el avecrem o el caldo de pescado que hayamos comprado (o si tenemos hecho de otro día, fenomenal). Como toque optativo, le podéis añadir una cayena.

Añadimos las almejas y cuando se abran, añadimos el pescado. Sería conveniente sazonarlo antes de echarlo). Y ya está listo para servir.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es