

Merluza en salsa de la Yaya

By Víctor Conus, La Mesa de Conus

Ingredientes para 4 pax:

4 rodajas de merluza o lomos de unos 170 g

1 cebolla

2 dientes de ajo

1 cucharadita de pimiento choricero

½ cucharadita de pimentón dulce

120g tomate frito

1 l de fumet

Elaboración:

Picamos el ajo y la cebolla y hacemos un sofrito añadiendo el pimentón, pimiento choricero y tomate frito, cuando esté hecho añadimos el fumet y dejamos a fuego alto unos 5 minutos y luego bajamos el fuego y añadimos la merluza -que hemos salado- y en 5 minutos estará hecha. También le podemos añadir un poquito de manzanilla cuando incorporamos la merluza. Y ya que estamos, se le pueden añadir guisantes, patatas cocidas, huevo duro, pimientos de piquillo... admite muchas cosas, la merluza es muy agradecida y rápida y fácil de hacer.