

Ventrescas de merluza en salsa verde y alme



✧ Ingredientes

Para 2 personas:

- 8 ventrescas de merluza
- 250 gr. de chirlas o almejas
- 100 gr. de guisantes
- ¼ de cebolla
- 3 ajos grandes
- Vino blanco
- Perejil fresco
- 1 cucharada de harina para espesar
- Aceite de oliva y sal



✧ Preparación

Almejas o chirlas

Poner las almejas o chirlas en agua durante media hora para que suelten toda la arena. Después lavar muy bien, y poner en un cazo con aceite caliente a fuego medio, bien tapadas, durante cinco minutos, hasta que todas las almejas se abran. Podemos añadir opcionalmente un ajito muy bien picado al aceite antes de echar las almejas o las chirlas. Retirar para añadir posteriormente a la merluza.

Merluza en salsa verde:

Cortar los ajos, la cebolla y el perejil fresco muy pequeñitos y sofreírlos en una perola de barro o cacerola con aceite de oliva (que cubra toda la superficie). Cuando estén doraditos, incorporar las ventrescas durante unos minutos, vuelta y vuelta, hasta que cojan algo de color. Incorporar entonces el vino blanco hasta que cubra toda la merluza y también los guisantes. Dejar reducir el alcohol unos 20 minutos, añadiendo una cucharada sopera de harina, para espesar la salsa.

Cuando se haya reducido el vino, añadir las almejas con el caldito que generaron y dejar todo sofríendose unos tres minutos más. Retirar del fuego y servir. Podemos adornar el plato con un poquito de perejil molido ;)