

Especialistas en Cocina Tradicional Vasca



Merluza a la Koskera



Comedor para 60 comensales

NUESTRA ESPECIALIDAD

Para 6 personas

RECETA

6 Medallones de merluza = 1,200 Kg. de peso.
250 gramos de espárragos.
250 gramos de guisantes.
2 huevos cocidos.
300 gramos de almejas.
1 vasito de vino blanco.
2 dientes de ajo y perejil, harina, pimienta y sal.
12 cucharadas de aceite.

En una cazuela de barro se calienta el aceite y se dora el ajo, colocándose en ella los medallones de merluza una vez pasados por harina, dándoles la vuelta con un tenedor al minuto.

Poco después y sin dejar de mover la cazuela, se añade el vino blanco.

Se saltean las almejas con dos cucharaditas de aceite, y una vez abiertas se agregan a la merluza añadiendo el caldo de la lata de espárragos y 6 cucharadas de agua fría.

Moviendo la cazuela se añaden los guisantes, espárragos y pellizco de sal y pimienta y por último los huevos cocidos partidos en cuartos y un poco de perejil.

TIEMPO DE COCCION TOTAL: 12 Minutos

MERLUZA A LA KOSKERA