

MERLUZA

Con almejas y canónigos

🕒 35 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 150 g de puerro
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 500 ml de leche evaporada
- Sal
- 4 lomos de merluza
- 300 g de almejas
- Aceite de oliva virgen extra
- 3 dientes de ajo
- ½ **Ensalada de Canónigos Florette**



1 **Corta** el puerro en ruedas gruesas, derrite la mantequilla en una sartén y **rehógalo** a fuego medio-alto hasta dorarlo.



2 **Añade** la harina y tuéstala ligeramente. **Incorpora** la leche evaporada removiendo continuamente para evitar los grumos y sazona.



3 **Incorpora** la merluza con la piel hacia arriba y las almejas. **Coloca** la tapa en la sartén y cocina el conjunto durante 5 minutos.



4 Mientras termina la merluza, **fríe** los dientes de ajo laminados en abundante aceite de oliva hasta dorar y **reserva** el refrito.



5 **Emplata** la merluza y las almejas en el recipiente que más te guste con un poco de salsa en la base, **aliña** con el refrito de ajos y decora el plato con brotes de canónigos.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Canónigos primeros brotes

