Receta de Merluza en Salsa de Azafrán

16 Ene 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pescado, se trata de **Merluza en Salsa de Azafrán,** es muy fácil de preparar y seguro que os gustará el rico sabor que le da el azafrán a esta salsa.

Ingredientes

- Merluza en rodajas (una de 1 y 1/2 kg)
- Cebolla (una)
- Huevo batido (uno o dos)
- Harina
- Azafrán (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Almendras en láminas
- Albahaca (opcional)

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poquito de aceite, pochar la cebolla cortada en juliana
2. Añadir la cabeza y otros restos de la merluza y remover, cubrir con agua y poner un poco de sal
3. Tapar y dejar cocer a fuego medio unos cuarenta minutos, apartar y dejar enfriar un rato
4. Sazonar las rodajas de merluza y rebozarlas en harina y huevo
5. Freír las rodajas en abundante aceite y reservar sobre papel absorbente
6. Colar el caldo a otra cacerola y poner a hervir
7. En una sartén con tres o cuatro cucharadas de freír el pescado, dorar el azafrán unos segundos, añadir una cucharada de harina y cuando esté dorada, echar un poco de caldo de pescado y remover bien, volcar de nuevo con el resto del caldo y dejar que se espese la salsa
8. Incorporar las rodajas de merluza a la cacerola y dejar cocer a fuego bajo unos diez minutos
9. Tostar las almendras en láminas
10. Servir la merluza acompañada de la salsa y las almendras y si queréis un poco de albahaca seca espolvoreada y....buen provecho!!!