



SALPICÓN DE MERLUZA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de merluza
- 500 g de patata
- 200 g de cebolla
- 150 g de tomate
- 20 g de harina
- 40 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 20 g de piñones
- 20 g de almendras tostadas
- 1 unidad de huevo
- 50 ml de vermut blanco y seco
- 1000 ml de caldo de pescado
- perejil
- pimienta molida
- sal

LA PREPARACIÓN

- Cortar la merluza a dados.
- Pelar y picar la cebolla y el tomate.
- Pelar, lavar y cortar las patatas a dados. Machacar en el mortero el ajo pelado, los piñones y el perejil, hasta conseguir una masa fina.
- Añadir el huevo duro y mezclar.
- Añadir 3 cucharadas de vermut y un poco de caldo de pescado.
- Salpimentar la merluza, pasarlo por harina y dorar en una sartén. Retirar y reservar.
- En una cazuela, freír la cebolla. Cuando esté dorada, añadir el



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 27.9 g	Grasas 19.3 g
Kcal 387	Proteínas 21.4 g

tomate y a continuación las patatas.
Añadir el caldo de pescado. Llevar a ebullición. Incorporar el pescado. Tapar y dejar a fuego medio (hasta que las patatas queden cocidas).

- Cuando esté cocido, añadir la mezcla del mortero.