

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Merluza en salsa verde

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 800 gr. de merluza
- 40 gr. de harina
- Sal
- 1 manojo de perejil
- 40 ml. de vino blanco
- 500 ml. de fumet de pescado
- 40 ml. de aceite de oliva
- 16 almejas

## Preparación

1. Pica el perejil en el procesador de alimentos con el disco de cortar fino. Reserva.
2. Picar los ajos en el procesador de alimentos e introdúcelos al bol de tu Cooking Chef con el aceite. Programa 3 minutos a 120°. Una vez pasados los minutos, deja enfriar el aceite.
3. Añade al bol la harina y coloca las varillas. Programa 4 minutos sin temperatura y a velocidad 4 hasta que quede una pasta homogénea.
4. Incorpora el vino y hazlo hervir para que elimine el alcohol. Programa 10 minutos a 100° y a velocidad 3 y añade el perejil picado y el fumet.
5. Retira las varillas e introduce los trozos de merluza y las almejas. Programa 5 minutos más de cocción y servir acompañada de un huevo cocido.