

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Merluza al cava con gulas

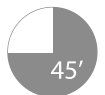
4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1 kg. de merluza
- 200 gr. de gulas
- 1 guindilla
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de cava
- 1 vaso fumet de pescado
- 20 gr. de mantequilla
- Harina
- Sal
- AOVE
- Perejil picado

Preparación

1. Incorpora la mantequilla en el bol de tu Cooking Chef con la batidora de varillas y programa a 90° para derretirla.
2. Añade la harina y mezclar a velocidad mínima hasta obtener una masa homogénea.
3. Incorpora el cava y programa a 100° y a velocidad mínima hasta que hierva para dejar evaporar el alcohol.
4. Añade el fumet programa 10 minutos más manteniendo la temperatura y a velocidad mínima.
5. Sazona los lomos de merluza, pásalos por harina y fríelos.
6. Retira la varilla de batir de tu Cooking Chef e incorpora la merluza a la salsa.
7. Corta en láminas los ajos y la guindilla y saltéalos en una sartén con aceite. Cuando los ajos empiecen a flotar, incorpora las gulas y remueve.
8. Sirve la merluza con su salsa junto a las gulas y un poco de perejil picado.