

Merluza a la sidra



Cortamos los ajos en láminas y los freímos a fuego suave. Cuando empiecen a coger color añadimos las cebollas troceadas.

Dejamos hasta que queden transparentes.

Añadimos la salsa de tomate y la ñora.

Dejamos 5', añadimos la manzana troceada pequeña.

A los 5' añadimos la sidra.

Cocinamos durante 10-15' removiendo de vez en cuando.

La salsa se puede triturar, aunque a mí me gusta más no hacerlo.

Incorporamos las rodajas de merluza (a las que habremos salpimentado) junto a las almejas y el caldo de pescado.

Cuando las almejas se abran la merluza ya estará hecha. Dejamos reposar 2-3' y servimos.

Ingredientes para 4 personas

1 merluza (cortada en rodajas gruesas)

300 gr. de almejas

3 dientes de ajo

2 cebollas medianas

1 taza de salsa de tomate frito casero (tomate, cebolla y orégano)

1 cucharada de pulpa de ñora

2 manzanas (preferiblemente Granny Smith -verdes-)

1/2 litro de sidra

1 vaso de caldo de pescado

Sal y pimienta