

## Merluza guisada



### *¿Que necesitamos?*

- 1 Merluza mediana
- Una cebolla
- ½ Pimiento rojo
- 2 Tomates
- Un diente de ajo picado
- Perejil
- ½ vaso de vino
- Una pizca de sal
- Aceite de oliva



### *Preparación:*

- Salteamos en una sartén la cebolla y el pimiento picados dejando que se haga la cebolla.
- Añadimos el tomate troceado, el ajo, perejil, vino blanco y la sal.
- Cuando la cebolla esté blanda distribuimos por encima la merluza y dejamos que se cocine a fuego medio unos 5 minutos.
- Le damos la vuelta con cuidado y dejamos que se acabe de hacer a fuego más bien bajo. Podemos añadirle un chorrito de tomate frito.



### *Para acompañar...*

- Acompañar con la guarnición que deseemos: arroz en blanco, tallarines, fideos, puré de patata... mojada en la salsa que nos sobra de cocinar la merluza.



### *Recuerda que...*

- La merluza se hace muy rápido, por lo que una vez que la cebolla y el pimiento estén blandos con 8 ó 10 minutos es suficiente
- Cuando se trocee la merluza para esta receta, las rodajas deben tener un espesor de dos dedos.