

Merluza a la vasca

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10 '
- 0 '
- 4

Modo express

Pasos a seguir:

1. Salpimentar las rodajas de merluza.

2. Programar Menú Sofreír/Freír, 15 minutos, 180 grados y dorar la merluza.
3. Cancelar programa y reservar.
4. Retirar el aceite sobrante y limpiar con papel de cocina la cubeta.
5. Poner 1/2 medida de aceite de oliva, el resto de ingredientes y remover muy bien con la cucharada de Maicena espesante de salsa, colocando la merluza, las gambas y las almejas lo último.
6. Programar Menú Pescado.
7. Al finalizar el programa, colocar encima los huevos duros cortados en rodajas y los espárragos blancos, cerrar la Chef y dejar reposar 10 minutos.

¡Y listo!