

Merluza en salsa verde

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 21 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

El ajo, tan presente en nuestros platos, tiene propiedades antisépticas, expectorantes y desinfectantes. Además mejora la circulación sanguínea por su efecto vasodilatador.

Modo express

1. Pique el ajo y el perejil.

2. Disolver la harina en el agua con el vino. Poner en la cubeta e introducir la merluza previamente salada. Añadir también el perejil y el ajo. Rociar la merluza con la cucharada de aceite y programe el menú Pescados.

3. Puede servir el plato acompañado de huevo duro, gambas, almejas, espárragos blancos o guisantes cocidos.

- Aquí tienes el vídeo de la receta: