

Receta: Merluza con Sidra

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 merluza fresca (pedir al pescadero que la limpie y la corte en rodajas)
- 3 cebollas (medianas)
- 1 botella de sidra (750 ml aproximadamente)
- 12 almejas (o 1 kg, si prefieres más cantidad)
- 1 guindilla (fresca o seca, según gusto)
- 1 manojo de perejil fresco (picado)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto

Preparación

1. Preparar las almejas:

- a. En una sartén grande a fuego moderado, coloca las almejas con un chorrito de aceite de oliva.
- b. Muévelas agitando la sartén por el mango hasta que todas se abran (unos 5-7 minutos).
- c. Retira las almejas abiertas y resérvalas. Desecha las que no se hayan abierto.

2. Cocinar la base:

- a. Pela y corta las 3 cebollas en juliana fina.
- b. En la misma sartén (o en una cazuela amplia), añade un buen chorro de aceite de oliva y sofríe las cebollas a fuego medio-bajo hasta que estén blandas y transparentes (unos 15 minutos).
- c. Incorpora la guindilla (entera o picada, según el nivel de picante que desees) y remueve.

3. Añadir la merluza y la sidra:

- a. Coloca las rodajas de merluza sobre el lecho de cebolla.
- b. Vierte la sidra hasta cubrir parcialmente el pescado (ajusta la cantidad según el tamaño de la sartén).
- c. Sazona con sal al gusto y deja cocer a fuego medio durante 20-25 minutos, moviendo la sartén de vez en cuando para que no se pegue.

4. Finalizar el plato:

- a. Añade las almejas reservadas a la sartén unos 5 minutos antes de terminar la cocción, para que se integren los sabores.
 - b. Espolvorea perejil fresco picado por encima justo antes de apagar el fuego.
5. **Servir:**
 - a. Sirve caliente directamente desde la sartén o en platos individuales, asegurándote de repartir bien el caldo y las almejas.

Detalles

- **Tiempo de preparación:** 15 minutos
- **Tiempo de cocción:** Aproximadamente 45 minutos (no 1 hora, como indicaste, ya que la merluza y las almejas no necesitan tanto tiempo)
- **Dificultad:** Media
- **Raciones:** 4 personas

Notas adicionales

- Si la sidra evapora demasiado durante la cocción, puedes añadir un poco de agua o más sidra para ajustar el caldo.
- Acompaña con pan crujiente para mojar en la salsa.
- Controla el punto de sal, ya que las almejas pueden aportar un toque salado natural.