

# RECETARIO

*tolla de sabor*  
CLUB O SELECCIÓN

## MERLUZA A LA SIDRA CARRAL DE LEÓN CON SETAS DE SORIA

### INGREDIENTES

- 1 Rodaja o lomo de merluza de unos 250 gr
- 50 gr de setas partidas en juliana
- 1 cucharada de perejil fresco
- 1 Diente de ajo
- ¼ de cebolla
- 1 dl de Aceite de Oliva
- 1 Vaso de sidra
- 1 Cucharada de harina
- 2 Lonchas de jamón Ibérico (decoración)
- Sal



### PROCEDIMIENTO

1º Poner en una cazuela de barro el aceite, el ajo, la cebolla y el perejil todo muy picadito.

2º Poner a fuego lento durante 5 minutos más o menos, añadir las setas y rehogar 5 minutos más.

3º Cuando las setas estén hechas, añadimos la merluza ya sazonada y enharinada; a continuación lo regamos con la mitad de la sidra y dejamos 5 minutos, pasado ese tiempo damos la vuelta a la merluza y volvemos a rociar la merluza con la sidra que nos queda y lo dejamos otros 3 minutos.

### PRESENTACIÓN

Ponemos la merluza en un cazuelita de barro de ración y por encima echamos las setas y la salsa. Por último freímos las dos lonchas de jamón para que queden crujientes y las pinchamos en la merluza.

SÍGUENOS EN:

**facebook**



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66