

thermomix

Merluza con patatas y salsa de tomate



INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

- 6 rodajas de merluza (si es congelada, descongelar previamente)
- 500 g de patatas peladas y cortadas en trozos no muy grandes
- 100 g guisantes congelados
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 1 lata de tomate entero pelado con el líquido de 400 g
- 50 g de aceite de oliva virgen
- 150 g de vino blanco
- Sal, pimienta molida
- 1 hoja de laurel
- ¼ cucharadita de clavo molido

PREPARACION:

- Colocamos las rodajas de merluza espolvoreadas con sal en el recipiente Varoma, las patatas y guisantes en la bandeja Varoma.
- Ponemos en el vaso, la cebolla, el ajo, la zanahoria y el tomate escurrido (reservar líquido), con el aceite y triturar 5 seg/ vel 5.

- Programamos 5 min/Varoma/Vel 1.
- Agregamos el vino y programamos 1 min/Varoma/vel 1 (sin cubilete para favorecer la evaporación del alcohol)
- Añadimos el líquido reservado del tomate, y el resto de ingredientes. Colocamos en recipiente Varoma en su posición y programamos 35 min/Varoma/Giro Inverso/Vel cuchara.
- Servimos en una fuente la merluza con las patatas y guisante y bañamos con la salsa de tomate.

