Mis recetas online

Filetes de merluza en salsa de piña y pasas

Ingredientes

- 800 gr merluza en filetes
- 2 huevos
- 300 gr de piña en almíbar
- 60 gr de uvas pasas
- 1 cebolla mediana
- 1/2 vasito de vino blanco
- 4 cucharadas del almibar de la piña
- 25 gr de mantequilla
- aceite para freír.

Preparación

Lavar y secar los filetes de merluza, salarlos .

Poner una sartén con aceite abundante a calentar, cuando comience a humear freír la merluza pasándola por harina y huevo batido .

Según vaya quedando dorada por un lado dar la vuelta, dorar por el otro y sacar a un plato, manteniendo caliente .

Al finalizar de freír la merluza poner en una sartén la mantequilla, cuando esté derretida añadir la cebolla picada muy fina, remover y dejar que coja un poco de color .

Añadir la piña troceada y las pasas, dar unas vueltas .

Añadir las cucharadas de caldo de piña y el vino blanco, remover y dejar hervir 1 minuto .

Echar esta salsa por encima de los filetes de merluza y servir .

.