



# Merluza en salsa verde

## Ingredientes

- Dos rodajas de merluza por persona
- ajo
- perejil
- guisantes
- harina y sal.

## Preparación

Se pica en una cazuela preferentemente de barro cebolla muy menuda y ajo, cuando está dorado se dan unas vueltas a las rodajas de merluza pasados por harina y se le añade agua, moviendo la cazuela un poco para que ligue la salsa .

Se le añade perejil muy picado y los guisantes .

Se deja cocer hasta que la merluza esté en su punto .

.