

Salsa verde

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

Ajos — en láminas

Perejil

Agua

Vino blanco

ELABORACIÓN

Queda bien con cualquier pescado. Poner en una cazuela de barro un buen chorro de aceite de oliva, poner unos ajos en láminas, cuando empiecen a dorarse sacarlos y reservar, salar el pescado y pasarlo por harina, ponerlo en el aceite con cuidado del fuego para que no se queme, cuando le demos la vuelta añadimos perejil muy picadito un chorro de agua y un chorro de vino blanco, vamos bamboleando la cazuela, como cuando hacemos un pil-pil, añadimos los ajos y seguimos hasta que cueza un poco el vino y ligue bien la salsa. A veces le pongo chirlas, almejas, guisantes, incluso huevos escalfados, eso ya a tu imaginación.