

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:24
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-a-la-pimienta-verde.html>

Bacalao a la pimienta verde

INGREDIENTES

1 bacalao fresco de 1 kilo y ½
2 cebollas
2 puerros
8 langostinos
12 almejas
1 cucharada de pimienta verde
½ vaso de vino blanco
3 dientes de ajo
2 cebollas de verdeo
1 cucharada de harina
Agua
Perejil picado
Sal y aceite

PREPARACIÓN

Limpia el pescado y saca los lomos. Con la cabeza, espinas, cáscaras de los langostinos, los puerros y las cebollas. Deja reducir hasta obtener un caldo muy concentrado.

Pica dos dientes de ajo y las cebollitas de verdeo, dora en una cazuela ancha con un poco de aceite. Agrega la harina, remueve e incorpora el vino blanco y el caldo de pescado. Deja cocer unos minutos, agrega las almejas y los granos de pimienta verde (reserva algunos granos). Deja hasta que se abran las almejas. Agrega los langostinos y cocínalos dos minutos. Espolvorea con perejil picado y pásalo a una fuente.

Condimenta el pescado con sal y pimienta verde machacada. Moja los trozos con un poco de aceite y cocínalos en una plancha bien caliente, dos minutos de cada lado.

Coloca el pescado encima de las almejas y los langostinos.