

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:25
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bacalao-con-salsa-de-marisco.html>

Bacalao con salsa de marisco

INGREDIENTES

800 grs. De bacalao fresco
12 langostinos
8 mejillones
1/2 vaso de vino blanco
Aceite
Agua, sal y pimienta
Perejil picado
Para la salsa:
1 cebolla
2 tomates maduros
2 zanahorias
2 puerros
2 cuch. de pimentón dulce
Estragón
1 copita de brandy
Perejil
Aceite y sal

PREPARACIÓN

Cuece los mejillones en agua con vino blanco y reserva también el caldo.

Para preparar la salsa, pochá todas las verduras picadas con el perejil en una cazuela con aceite. Sazona.

Aparte, rehoga machacando las cabezas de los langostinos y agrega el estragón y el pimentón, moja con el brandy y flamea.

Agrega a la verdura este flameado. Déjalo hacer unos 5 minutos, tritúralo y pasa por un chino. Reserva.

Saltea el bacalao y los langostinos pelados, todo salpimentado.

Sirve el bacalao y los langostinos en una fuente con el fondo cubierto de salsa de marisco. Espolvorea con perejil y decora con los mejillones. Acompaña con el resto de la salsa.