

Libreta: Huevos
Creado: 25/03/2018 10:20
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/huevos-a-la-marinera.html>

Huevos a la marinera

INGREDIENTES

1 kg de rape cortado a trocitos
250 gramos de langostinos pelados
1 cebolla picada
1 cabeza de ajos picados
Perejil picado
Laurel
Pimienta molida
Nuez moscada
Dos cucharadas de harina
Una copa de amontillado
Sal
Un vaso de agua
Medio vaso de aceite
8 huevos

PREPARACIÓN

En un perol, con el aceite, se doran los ajos, la cebolla, el perejil, el laurel, la pimienta y la nuez moscada. A continuación se añade la harina y se remueve con una cuchara de madera. Se agrega el amontillado, el agua y la sal, dejando hervir unos minutos.

Seguidamente, se incorporan los langostinos pelados y el rape, dejando hervir tres minutos más. El preparado se reparte en cuatro cazuelas, cascando dos huevos en cada una de ellas y dejando en el horno a fuego fuerte.