

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:54
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/merluza-con-almejas-y-gambas.html>

Merluza con almejas y gambas

INGREDIENTES

- 4 rodajas de merluza
- 2 cucharadas de harina
- 1 cebolla mediana
- 1 tarro pequeño de puntas de espárrago
- 250 gramos de gambas peladas
- 250 gramos de almejas
- 6 cucharadas de aceite
- sal
- perejil
- 1 huevo duro (optativo)
- unas tiras de pimiento (optativo)

PREPARACIÓN

Echar seis cucharadas de aceite en una olla grande y no muy honda y ponerla a fuego lento.

Picar muy fina la cebolla y sofreír. Antes de que se dore se colocan encima las rodajas de merluza.

Añadir un vaso de agua, las almejas bien lavadas, las gambas y el perejil picado. Echar por encima un poco de sal gorda.

Dejar hervir durante unos siete u ocho minutos hasta que se abran las almejas y se haga la merluza.

Añadir durante los dos últimos minutos las puntas de espárrago escurridas.

Servir en platos precalentados.