

Será por recetas



Bacalao con gambas y almejas

Pescados, Recetas fáciles

 3 Personas

 35 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Lomo de Bacalao desalado
- 200 gr. Gambas peladas
- 200 gr. Almejas
- 1/2 Cebolla
- 1 Tomate
- 1 Vaso Fumet de verduras
- Aceite y Pimienta negra molida

Elaboración

Cortar el lomo de bacalao en tres porciones iguales y secar bien con un papel secante de cocina. Reservar.

En una cazuela ancha, poner aceite a calentar y sofreír los tres lomitos con la piel hacia abajo. Dejar que coja un poco de color y darles la vuelta solo un instante. Reservar.

En el mismo aceite, pochar la cebolla picada. A continuación, añadir las gambas peladas y sofreír. Agregar el tomate rallado y dar unas vueltas hasta que se ligue el conjunto. Incorporar las almejas e inmediatamente después, el fumet de verduras. Dejar que cueza unos minutos hasta que se abran todas las almejas y se reduzca un poco la salsa. Rectificar con un poco de pimienta molida.

Llegado ese momento, incorporar los lomos de bacalao con la piel hacia arriba y cocer durante tres minutos más.

Presentar en un plato hondo con el lomo en el centro salseado por encima con la salsa de gambas y almejas obtenida.



Autor receta de Bacalao con gambas y almejas

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012