



RECETA:



Merluza con Gambas y Almejas

Merluza con Gambas y Almejas

INGREDIENTES

- 4 lomos de merluza **Abordo**
- 15 g de ajo picado **Abordo**
- 15 g de harina de trigo
- 50 ml de vino blanco
- 100 ml de caldo de pescado
- 250 g almejas finas **Abordo**
- 8 puntas de espárragos blancos
- 80 g de gambas rojas peladas
- aceite de oliva **Abordo**
- sal y pimienta al gusto
- perejil picado **Abordo** al gusto
- 2 huevos duros

PREPARACIÓN

- 1 Saltear ligeramente los ajos picados en una cazuela de barro con aceite. Sazonar el pescado, enharinarlo y sofreírlo junto a los ajos.
- 2 Verter, junto a la merluza, el vino y el caldo de pescado. Añadir las gambas y las puntas de espárragos y darle otro ligero hervor.
- 3 Calentar las almejas en una sartén a parte y a medida que se abran incorporarlas en la cazuela. Servirlas añadiendo el huevo duro cortado en gajos. Agregar perejil, pimineta y sal al gusto.