



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Buey de Mar Relleno

Deliciosa receta con sorprendente sabor



TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 40 min.
MODERADA

Sugerencia de presentación.

Buey de Mar Relleno

Flamearlo con coñac y Jerez, agregar salsa de tomate y dejarlo cocer.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 4 bueyes de mar Abordo.
- 150 g de ajo picado Abordo.
- 150 g cebolla troceada Abordo.
- 1 puerro.
- 100 cl de coñac.
- 100 cl de jerez.
- 100 cl de salsa de tomate.
- Aceite de oliva.
- Tabasco.
- Sal.
- Pan rallado.
- Perejil picado Abordo.

C-29402

PREPARACIÓN:

Descongelar el buey de mar Abordo, utilizando una bandeja con rejilla. Una vez descongelado separar el caparazón y vaciarlo, guardando la carne y el coral. Extrae la carne de las patas con la ayuda de un cascanueces y limpia bien el caparazón.

Rehoga (con poco aceite y a fuego lento) la cebolla picada Abordo, el ajo picado Abordo y el puerro picados. Cuando la cebolla picada Abordo esté transparente agrega la carne de buey de mar Abordo picada y flaméalo todo (poner un líquido que contenga alcohol y encender) con el coñac y el Jerez. Agrega luego la salsa de tomate y déjalo cocer. Sazonalo con unas gotas de tabasco, sal y pimienta.

Rellena los caparazones, espolvorea con pan rallado mezclado con perejil picado Abordo y seguidamente gratínalo al horno.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 40 min.
MODERADA

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro

facebook