



Pescadilla en salsa de piquillos

Descripci3n

default watermark

default watermark



Esta receta es muy sencilla, la he «tuneado» un poco: He sustituido la merluza por una pescadilla grande y las almejas por gambas. Está muy rica gracias al toque de los pimientos del piquillo.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de pescadilla fresca, limpia de espinas y piel.
- 500 gr de gambas. He puesto de las congeladas peladas.
- 1/2 vaso de caldo de pescado o verdura.
- 1 vaso de vino blanco (250 ml aproximadamente).
- 300 ml más de caldo de pescado o verduras.
- 2 cebolletas medianas.
- 2 dientes de ajo pequeños.
- 5 pimientos del piquillo.
- Perejil, aceite de oliva, sal, pimienta.

Preparación:

Lavamos el pescado, salpimentamos y reservamos.



Trituramos los pimientos con el 1/2 vaso de caldo, con ayuda de una batidora. Reservamos.



Picamos las cebolletas y los ajos finamente, los echamos en una cazuela baja y amplia con un chorro de aceite de oliva y ponemos al fuego. Dejaremos que se poche a fuego medio.



Una vez pochada, añadimos la harina, removemos bien que se cueza, vertemos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol.





Incorporamos el pescado, echamos el caldo (los 300 ml) y los pimientos triturados.





Mezclamos bien, moviendo la cazuela en vaivÃ©n y dejaremos unos minutos. Antes de que se termine de hacer el pescado aÃ±adimos las gambas y el perejil. Volvemos a mezclar, cocemos un par de minutos y retiramos del fuego.



¿QuÃ© opinÃ¡is?



Consejo: Mejor si lo hacemos con antelación. La receta original es con merluza, he puesto pescadilla, pero podemos poner nuestro pescado favorito.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

marzo 5, 2019

Autor

admin

default watermark