

**Creator:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 g de langostinos
- 200 g de supremas de salmón
- 200 g de supremas de merluza
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 30 g de almendras crudas
- 4 hebras de azafrán
- 1 cucharada de cebollino
- 60 ml de vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Lavar, secar y cortar en dados el pescado. Pelar y picar finamente las cebollas. Pelar y rallar las zanahorias. En un mortero, majar las almendras. Poner a calentar una olla con dos cucharadas de aceite y rehogar la cebolla a fuego lento. Cuando esté transparente incorporar las almendras, saltear durante un minuto, agregar las hortalizas, salpimentar y estofar hasta que estén tiernas. Añadir el pescado, los langostinos, el azafrán, moverlo con una cuchara de madera unos minutos, regar con el vino y dejar que cueza de 8 - 10 minutos. Rectificar de sal, espolvorear con el cebollino y servir.*