Suquet de Peix estilo "Mi padre"

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cris Reverte **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Admite todo tipo de pescado. El caldo sobrante puede utilizarse para hacer una sopita, por ejemplo, con arroz

Ingredientes para 3 personas :

- 10 Almendras tostadas
- 1 tomate maduro
- 3 dientes de ajo
- Perejil fresco
- Almejas
- Gamba roja
- Mejillones
- Aceite
- 1 cucharada Harina
- 1 Vaso de vino blanco (200 cc.)
- Pescado
- 1 cucharada pequeña de Pimentón dulce

Preparación:

Paso 1

Majar en el mortero las almendras tostadas, el ajo, el tomate y el perejil. Poner una cazuela con un poco de aceite y sofreir el majado. Cuando está, añadir la harina, sofreir. Añadir el pimentón, el vino blanco, el pescado (yo he puesto rape) y agua hasta cubrirlo. Poner sal. Dejar 10 minutos a fuego lento y añadir los mejillones limpios, las almejas y las gambas.