Suquet de peces

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 8 langostinos
- 250 g de almejas
- 250 g de rape
- 250 g de lubina
- 250 g de rosada
- 12 almendras tostadas
- 4 hebras de azafrán
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 diente de ajo
- 15 g de harina
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- 250 ml de agua

Preparación:

Paso 1

Poner en un recipiente con agua salada las almejas para que suelten los restos de arena. Freír los ajos en un fondo de aceite, retirar y pasar a un mortero cuando estén doraditos. Majar los ajos con las almendras, el perejil, el azafrán y un poco de sal, hasta lograr una pasta. Limpiar, trocear y saltear el pescado en una cacerola con aceite. Diluir la harina en una cucharada de agua, mezclar con la preparación del mortero y agregar al pescado con el resto del agua hirviendo. Dejar que cueza a fuego moderado 10 minutos. Enjuagar las almejas. Cocer en un fondo de agua hirviendo hasta que se abran. Desechar las que estén cerradas. Colar el caldo y añadir al guiso con las almejas. Incorporar los langostinos, salpimentar y seguir la cocción unos minutos.