

Creador: karmela **Recetizador:** Francisco Delga



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

rebozar el pescado en harina y freir, limpiar las almejas en agua con sal (yo las tengo casi una hora) poner en una cazuela aceite y una cucharada pequeña de harina rehogarla y añadir el vaso de vino poner encima el pescado, gambas, almejas mejillones y un machado de ajo y añadir agua hasta cubrir y que cueza 10 minutos añadir los espárragos y guisantes y 3 minutos más al fuego espolvorear con perejil

Ingredientes para 4 personas :

- 4 rodajas merluza
- 1 lata de espárragos
- -100gr de gambas peladas
- 250gr de almejas
- 250 gr mejillones sin concha
- Harina para rebozar
- , aceite de oliva y sal.
- - 1 diente de ajo
- - Perejil fresco
- 1 lata de guisantes
- 1 vasito de vino blanco

Preparación:

Paso 1

la receta se puede hacer mas barata si los productos son congelados