

**Creador:** karmela **Recetizador:** Rosa Del Rio Ro



**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