

PESCADILLA RELLENA DE GAMBAS SETAS Y AJOS FRESCOS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Puri Martinez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1.100 KG de PESCADILLA
- 1 ESCAROLA
- 200 GR de SETAS
- 12 GAMBAS
- 1 MANOJO de AJOS FRESCOS
- 150 ML de LECHE
- 20 GR de HARINA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

RETIRA LA CABEZA DE LA PESCADILLA Y CORTALA EN 4 TROZOS CON LA AYUDA DE UN COCHILLO BIEN AFILADO ELIMINA LA ESPINA CENTRAL DE CADA TROZO SALPIMIENTA Y RESERVA

Paso 2

PICA LOS AJOS FRESCOS EN CILINDROS Y REHOGALOS CON UN CHORRITO DE ACEITE , PICA LAS SETAS EN TIRITAS Y AÑADELAS INCORPORA LAS GAMBAS PELADAS , SAZONA Y SALTEA BREVEMENTE

Paso 3

AGREGA LA HARINA Y REHOGA UN POCO VIERTE LA LECHE POCO A POCO SIN DEJAR DE REMOVER SALPIMIENTA, AÑADE UNA PIZCA DE PEREJIL PICADO Y COCINA EL RELLENO DURANTE 3 MINUTOS

Paso 4

UNTA LA PLACA CON ACEITE Y PON 4 TROZOS DE PESCADO CON LA PIEL HACIA ABAJO CUBRE CON EL RELLENO Y TAPA CON LOS OTROS 4 TROZOS DE PESCADO HORNEA A 200°C 15 MINUTOS ACOMPAÑA

CON LA ESCAROLA ALIÑADA CON ACEITE Y VINAGRE Y SAL