

Caldo empanado de pescado



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 30 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 kg de patatas.
- 1 cebolla.
- 1 tomate.
- 4 rodajas de merluza.
- 150 gramos de gambas.
- 150 gramos de almejas.
- Aceite.

ELABORACIÓN:

Se trocea la patata y la cebolla y se echa todo en una cazuela con las almejas. Agregar 4 cucharadas de aceite y el tomate entero, cuando empiece a hervir agregamos la merluza y las gambas. Sacamos el tomate y se pica en el mortero con los ajos y el perejil y agregamos este picado a la cazuela. Cocer durante 20 minutos.

DIFICULTAD: **BAJA**

SUGERENCIAS:

Las peladuras de las gambas se pueden triturar con un poco de caldo, después pasarlo por un colador y echarlo a la cazuela.