



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



*Dorada con Salsa
de Almejas*

Dorada con Salsa de Almejas

4 Personas

Ingredientes:

- 1 dorada de 2 kg Abordo
- 1/2 kg de almejas Abordo
- 50 g de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1/2 litro de caldo de pescado
- 150 ml de vino blanco seco

Modo de Preparación:

Salari la dorada y colocar en un recipiente con el caldo de pescado. Cocer al vapor 15 minutos y reservar.

Poner 300 ml de caldo de pescado en un cazo añadir el vino blanco y reducir a fuego vivo hasta obtener 1/4 litro aproximadamente de la reducción.

Abrir las almejas al vapor, colar el jugo que desprenden y añadir el caldo reducido.

Dorar la harina en la mantequilla e incorporar el caldo y cocer a fuego suave durante 15 minutos. La salsa no debe quedar muy espesa.

Retirar las almejas de las conchas y añadir a la salsa. Verter sobre la dorada presentada en platos sin piel



Duración aproximada:
30 minutos



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151