



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Filete de Merluza, SANO SANO

Con el toque oriental de las setas Shitake

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 25 min.
MUY FÁCIL

Filete de Merluza, SANO SANO

Deliciosa merluza cocinada con verduritas y el toque oriental de las setas Shitake.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 600 g de Filetes de Merluza sin piel Abordo.
- 1 cebolla cortada a tiras.
- 3 dientes de Ajo.
- 1/2 pimiento rojo.
- Setas Shitake.
- Manojos de Espárragos.
- 250 g de Almejas.
- 100 g Gambas Rojas peladas.
- 4 Cucharadas de Aceite.

24093

PREPARACIÓN

Se fríen los Filetes de Merluza en abundante aceite y se reservan.

En una cazuela de barro se saltea la cebolla hasta que esté transparente. Se incorporan los ajos, el pimiento y las setas Shitake enteras (remojar y quitar el tallo), seguir salteando 5 minutos más. Cubrir con agua y añadir los espárragos, las almejas y las gambas. Añadir sal al gusto. Poner encima las merluzas y cocer a fuego medio 15 minutos.

Si quieres tener una comida completa, acompañar con una ensalada de espirales de pasta. Y de postre, calabaza asada.

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 25 min.
MUY FÁCIL