



**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

# Dorada con Salsa de Almejas

Receta sencilla y con estilo

Sugerencia de presentación.



TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

**901 100 151**  
[www.abordo.es](http://www.abordo.es)



**Tiempo: 30 min.**  
**MODERADA**

# Dorada con Salsa de Almejas

Receta sencilla y con estilo

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 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.

C-23034

## PREPARACIÓN:

Salar 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

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

**901 100 151**  
www.abordo.es



**Tiempo: 30 min.**  
**MODERADA**

Más recetas en [www.abordo.es](http://www.abordo.es) y también en nuestro **facebook**.