



# Merluza con almejas y langostinos

TIEMPO DE PREPARACIÓN

**45 minutos**

COMENSALES

**4**

DIFICULTAD

Medio

## Elaboración

- 1 Dejamos descongelar los lomos de merluza, los langostinos y las almejas en el frigorífico desde la noche anterior, en un recipiente con rejilla.
- 2 Pelamos los langostinos retirándoles la cabeza, las pieles y la tripa. Los reservamos.
- 3 En una cazuela con aceite de oliva caliente, incorporamos las cabezas y pieles de los langostinos. Los doramos durante unos minutos y añadimos las zanahorias, el puerro y una pizca de sal. Cubrimos con agua y dejamos que se cocine el caldo durante 15 minutos. Reservamos.
- 4 En una cazuela pequeña, cocemos los guisantes que habremos cogido directamente del congelador cubriéndolos con agua y sal. Los cocinamos durante 5 minutos y retiramos del fuego. Reservamos.
- 5 En una cazuela ancha añadimos un chorrito de aceite de oliva. Cuando esté caliente, incorporamos la cebolla y ajo sin descongelado previo. Sofreímos hasta que la cebolla esté blandita.
- 6 Incorporamos la harina y la cocinamos 1-2 minutos removiendo sin parar. Añadimos los guisantes que tenemos reservados y cubrimos con el vino. Cocinamos 4 o 5 minutos para que el vino evapore el alcohol. Agregamos 500 ml del caldo que tenemos reservado, previamente colado.
- 7 Añadimos los lomos de merluza a la cazuela y dejamos que se cocinen, a fuego medio, durante 5 minutos. Incorporamos las almejas y continuamos la cocción 4-5 minutos más.
- 8 Doramos las colas de los langostinos en un sartén con un chorrito de aceite de oliva durante 2 o 3 minutos y retiramos.
- 9 Servimos el plato combinando la merluza con almejas y los langostinos recién hechos.

## Ingredientes

- 4 lomos de merluza
- 12 gambones argentinos
- 300gr de almeja japonesa
- 150gr de guisantes
- 100gr de puerros
- 100gr de cebolla picada
- 100gr de zanahoria dado
- 1 cdita. de ajo troceado
- 1 cdita. de perejil troceado
- 150ml de vino blanco
- 1 cda. de harina