

Receta de Cazuela de Marisco Fácil

23 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Cazuela de Marisco, es fácil de preparar y vuestr@s invitad@s quedarán encantad@s con este plato que podéis preparar en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Salmón cortado en cubitos (dos filetes o más según comensales)
- Mantequilla (una cucharada)
- Langostinos (ocho o diez)
- Almejas (sobre 400grs)
- Sal
- Nata líquida (250ml)
- Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner las almejas en un bol con agua con sal, después escurrir y reservar
2. Derretir la mantequilla en un wok o sartén honda
3. Añadir el salmón troceado en cubitos, los langostinos y las almejas y cocinar a fuego medio unos cinco minutos
4. Poner un poco de sal y pimienta al gusto
5. Echar la nata, bajar el fuego y cocinar unos minutos más
6. Podéis pelar los langostinos y las almejas si así lo preferís
7. Servir de inmediato en cazuelitas individuales y....buen provecho!!!