

Receta de Bacalao Con Langostinos

22 Abr 2014



Buenos días , para hoy viernes os dejo esta receta de Bacalao con Langostinos, es muy fácil de preparar y resulta un plato delicioso.

Ingredientes

- Lomos de bacalao congelado al punto de sal (dos o tres lomos)
- Cebolla (una grande)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Caldo de Pescado (una pastilla)
- Vino blanco (un vasito)
- Langostinos (ocho o diez según comensales)
- Sal
- Harina o Maicena

Modo de Preparación

1. Descongelar el bacalao y los langostinos
2. En una cacerola poner aceite de oliva y cuando esté caliente echar la cebolla partida en juliana y los pimientos partidos en tiritas
3. Dejar que se refría bien y cuando esté bien refrito echar los ajos picados, un poco de pimentón y un poco de harina con cuidado que no se queme
4. Echar el vaso de vino blanco y cuando evapore un poco, añadir agua y la pastilla de caldo de pescado y dejar que cueza todo unos diez minutos
5. Añadir los lomos de bacalao y los langostinos y dejar que hierva unos cinco minutos a fuego medio ylisto para ser degustado!!!