

Receta de Merluza al Cava con Langostinos

20 Feb 2018



Buenos días a tod@s, la receta que os dejo hoy es una de las recetas más ricas de pecado y que más nos gusta comer en casa, sirve para cualquier día e incluso para alguna celebración especial, seguro que os gustará esta **Merluza al Cava con Langostinos**.

Ingredientes

- Merluza (una de 1 Kg aproximadamente)
- Langostinos o Gambas (300grs)
- Almejas (300grs)
- Cava (250ml)
- Harina
- Sal y Pimienta
- Colorante alimentario
- Aceite de oliva
- Cebolla (una)
- Ajos (dos dientes)
- Perejil

Modo de Preparación

1. Limpiar la merluza, hacerla rodajas o filetes y con la cabeza y las espinas preparar un caldo, colarlo y reservar
2. Lavar las almejas y echarlas en una sartén con un poco de aceite hasta que se abran, sacarlas y reservar
3. En la misma sartén de las almejas, pasar los langostinos o gambas vuelta y vuelta, reservar
4. Poner un poco de aceite en una cacerola y dorar la cebolla y los ajos bien picadito todo
5. Echar el cava, el caldo de pescado colado, el condimento y un poco de sal y pimienta al gusto
6. Dejar que hierva unos cinco minutos a fuego bajo
7. Salpimentar la merluza y pasarla por harina, colocarla dentro de la cacerola con la salsa, añadir las almejas y los langostinos o gambas
8. Cocinar todo entre 6/8 minutos, removiendo la cacerola de vez en cuando
9. Dejar reposar unos minutos y espolvorear con perejil picado
10. Servir la merluza acompañada de la salsa con los langostino y las almejas y....buen provecho!!!