



ANGUILA CON PIÑONES ABRIL

INGREDIENTES

(para 4 personas)

1 Kg. Anguila
Almejas
Piñones
Tomate
Vino blanco
Ajos
Hojas de laurel
Harina
Aceite de Oliva
Sal

ELABORACIÓN

Sofreír 2 ó 3 dientes de ajos cuando estén dorados añadir 50 grs. de piñones y seguido, un tomate y el vino blanco. Refreír unos minutos y pasar por la batidora.

Harinar un poco el pescado y pasarlo por aceite caliente abundante.

Colocarlo en una cazuela, añadirle la salsa y un poco de agua o caldo de pescado, una hoja de laurel y sazonar. Hervir unos 5-10 minutos.

Agregar las almejas y retirar una vez abiertas.