

Filetes de lenguado a la marinera

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0	
4	Lenguado — filetes
12	Mejillones
	Agua
	Aceite oliva
	Azafrán
0,50	Zumo de limón
	Pimienta negra — molida
	Sal
1	Pimiento — verde
1	Cebollas
6 dientes	Ajos
	Laurel
250 gr	Gambas — peladas

ELABORACIÓN

Cortar cebolla y ajos junto al pimiento verde muy picaditos y añadir a la sartén con aceite de oliva, poner la hoja de laurel, añadir las hebras de azafrán y refreír bien.

Una vez hecho esto añadir los filetes de lenguados cortados en trozos, salpimentar y dejar hasta que comiencen a dorar.

Añadir el zumo de limón y cubrir de agua, ya al final antes que reduzca el liquido poner los mejillones cerrados dentro y las gambas peladas, una vez se haya abierto el mejillón retirar la concha.