

Filetes de lenguado a la marinera

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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 líquido poner los mejillones cerrados dentro y las gambas peladas, una vez se haya abierto el mejillón retirar la concha.