

Lista de ingredientes para la receta Composición de merluza y mariscos con salsa combinada

Guarnición

- Cebolla 1 Unidad
- Ciboulette 1 cda.
- Vino Blanco 100 cc
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Echalotte 1 Unidad
- Manteca 1 cda.

Langostinos

- Manteca 1 cda.
- Aceite De Oliva 1 cda.
- Langostinos 12 Unidades

Masa quebrada

- Yema Unidad

Mejillones

- Mejillones 12 Unidades
- Cebolla 1 Unidad
- Vino Blanco 100 cc
- Ajo 2 Dientes
- Echalotte 1 Unidad

Merluza

- Merluza 4 Unidades
- Cebolla 1 Unidad
- Manteca 50 g
- Zanahorias 2 Unidades
- Echalottes 2 Unidades

Ostras

- Ostras 12 Unidades
- Vino Blanco 100 cc
- Jugo de Ostras
- Yemas 4 Unidades
- Vino Tinto 100 cc
- Crema de leche 50 cc

- Fumet de pescado 100 cc
- Limon 1 Unidad
- Sal gruesa Cantidad necesaria

Salsa Combinada

- Bouquet garnie 1 Unidad
- Cebolla 1 Unidad
- Espinazo de Pescado 200 g
- Vino Blanco 150 cc
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 2 Dientes
- Echalotte 1 Unidad
- Zanahoria 1 Unidad
- Fondo Ligado de Ternera 200 cc

Varios

- Ciboulette