Brodetto - Caldo de almejas y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brodetto

Vino Blanco: 250 cc
Fondo de crustáceos: 500 cc
Langostinos: 16 Unidades
Perejil: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Almejas: 16 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc

Guarnición

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Orégano: A gusto
Pan de campo: 4 Rodajas

Huevos mollet florentina

Espinaca: 200 g

Varios

Aceite De Oliva: 200
Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

Brodetto

- Caliente una sartén, fuera del fuego agregue el aceite de oliva, el *ajo* y las almejas

- Vuelva al fuego y agregue el vino blanco, tape para que se abran las almejas.
- Deseche las que no abrieron.
- Agregue los tomates, el fondo de crustáceos y los **langostinos**.
- Aromatice con el *perejil* picado.

Guarnición

- Corte le pan en rebanadas y tueste en sartén caliente con aceite de oliva
- Frote el *ajo* en toda la superficie.
- Vuelva a la sartén y rocíe con acetie de oliva, sal y *orégano*.
- Sirva el brodetto una fuente honda rocíe con *perejil* picado y aceite de oliva
- Acompañe con las tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brodetto-caldo-de-almejas-y-langostinos