

# 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 aceite 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>