Lista de ingredientes para la receta Guiso de municiones y frutos de mar

Base de guiso

- Cognac 50 cc
- Sal A gusto
- Vino Blanco 50 cc
- Laurel 2 Hojas
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Ajo 2 Dientes
- Zanahoria en cubos 1/2 Taza
- Apio 1/2 Taza
- Caldo de pescado
- Cebolla picada 1/2 Taza

Caldo

- Sal A gusto
- Agua 1 1/2 L
- Carcazas de langostinos 150 g
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Huesos de pescado 150 g

Guiso

- Perejil picado 2 cdas.
- Abadejo 200 g
- Fideos municiones 1/2 Taza
- Azafrán en hebras 2 cdita.
- Jugo de Limón 1 Unidad
- Menta 2 cdas.
- Langostinos pelados 200 g
- Salmón rosado 200 g

Salsa alioli

- Sal Marina A gusto
- Perejil picado 1 Taza
- Ajo 4 Dientes
- Aceite de girasol 3/4 Taza
- Yemas 3 Unidades
- Aceite De Oliva 1/4 Taza
- Vinagre 3 cdas.