



Receta: Restaurante Mesón del Cid

49

Pescadilla rellena de almejas

Ingredientes: para 4 personas

2 pescadillas de unos 800 grs
24 almejas
1 cebolla
limón
laurel
2 huevos cocidos
patatas
brecol

aceite de oliva
maizena
sal

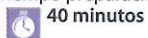
Dificultad: media



Precio: medio



Tiempo preparación:



Menú para Celíacos:
apto

Modo de elaboración

Ponemos en una cazuela agua con limón y laurel y echamos las almejas para que se abran, las reservamos. Pochamos la cebolla y añadimos la harina de maíz, los huevos cocidos troceados, la carne de las almejas y el jugo de hervirlo 2 minutos.

Abrimos la pescadilla y rellenamos con lo anterior. Cosemos la tripa de la pescadilla. Horneamos durante 15 minutos a 200°. Para la guarnición ponemos unas patatas hervidas y el brécol.



Sugerencias del cocinero

Restaurante Mesón del Cid: A ser posible desespinar la pescadilla sin abrir el pescado.



Sugerencias del pescadero

Se pesca durante todo el año aunque la mejor época va de finales de agosto a marzo.

Valores nutricionales de la Pescadilla

Proteínas (g/100 g)	Grasas (g/100 g)	Calorías (Kcal/100 g)
17,10	1,60	83,67

El mejor pescado y marisco de Burgos,
en las pescaderías asociadas a **mipesbur**

COMO:

**PESCADERIA
TOÑI**

c/. Poeta Martín Garrido, 23
tel. 947 220 172

