

CORVINA A LA MARINERA



Ingredientes:

1 kg. corvina en rodajas
½ kg. Gambas
½ kg almejas
2 dientes de ajo
1 pimienta
1 cebolla
1 tomate

1 cucharada de harina
1 vaso de vino blanco del Condado
4 cucharadas de aceite de oliva virgen
1 hoja de laurel
1 cucharada de orégano
1 vaso de fumé de pescado
sal y pimienta al gusto.

Preparación:

En una cazuela de barro con aceite, se rehogan la cebolla picada, el pimienta picado y los ajos cortados en láminas.

Se añade el tomate sin pepitas, rallado en pulpa, la hoja de laurel, la cucharada de harina, el vino, el orégano, se salpimienta y se deja cocer cinco minutos.

Se quita la hoja de laurel, se deja enfriar un poco y se pasa por el chino. Se vuelve a la cazuela y se añaden las rodajas de corvina, las gambas, las chirlas y el fumé de pescado.

Se rectifica de sal y pimienta y se deja cocer diez minutos hasta que el pescado este hecho.