

# dos AM

## COOKING

### BOCADITOS DE MERLUZA AL AZAFRÁN

#### Ingredientes (4 personas):

1 merluza de 1 ½ kg aprox

½ kg langostinos

1 litro de caldo de pescado

Mantequilla

Azafrán

Aceite, sal y pimienta

Harina

#### Forma de hacerlo:

- Quitar la espina central y la cabeza de la merluza y cortarla horizontalmente (4 porciones)
- Pelar y salpimentar los langostinos
- Confeccionar los bocaditos rellenando las porciones de merluza con los langostinos
- En una bandeja de horno: ponemos un chorro de aceite y colocamos los bocaditos. Reservar
- En una sartén, ponemos dos cucharadas de harina y otras dos de mantequilla y lo tostamos. Añadimos dos tazas grandes de caldo y a fuego lento, sin dejar de remover, disolvemos en él la mezcla anterior. Cuando empiece a hervir le añadimos el azafrán y lo dejamos que hierva todo junto 5 min.
- Extendemos esta "velouté" sobre la merluza y lo horneamos a 180º unos 20m min.

CATALINA RESTAURANT

c/ Angli 4, bis Barcelona

Telf 932 06 17 91

[www.barcelonacolours.com](http://www.barcelonacolours.com)

