

Guiso de pescado rápido

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 20 minutos

COOKING TIME: 40 minutos

Ingredients

- 2 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio
- 1 cebolla, pelada y picada en trozos finos
- 1 bulbo de hinojo, picado en trozos finos
- 2 dientes de ajo, picados en trozos finos
- 1 lata de 400 g de tomates cortados
- 2 cucharadas de Filippo Berio Hot Chilli Pesto
- Una pizca de azafrán
- Ralladura de una naranja pequeña
- 500 ml de caldo de pescado
- 250 g de almejas limpias
- 250 g de mejillones frescos, limpios
- 4 filetes de pescado blanco firme, como abadejo o eglefino, sin piel y cortados en trozos
- 12 langostinos, con cola
- 1 manojo de perejil, picado en trozos grandes

Method

1. Calentamos el aceite de oliva en una cacerola grande y profunda. Añadimos la cebolla, el hinojo y el ajo, y cocinamos durante 5 minutos hasta que se ablanden.
2. Incorporamos los tomates, Filippo Berio Hot Chilli Pesto, el azafrán, la ralladura de naranja y el caldo. Tapamos y dejamos hervir a fuego lento durante 30 minutos.

3. Añadimos las almejas, los mejillones, los trozos de pescado y los langostinos, cubrimos con la tapa y cocinamos durante 4-5 minutos hasta que las almejas se abran y el pescado adquiera un color opaco. Retiramos las almejas o mejillones que no se hayan abierto.
4. Retiramos del fuego, esparcimos el perejil y servimos con ensalada y pan crujiente.