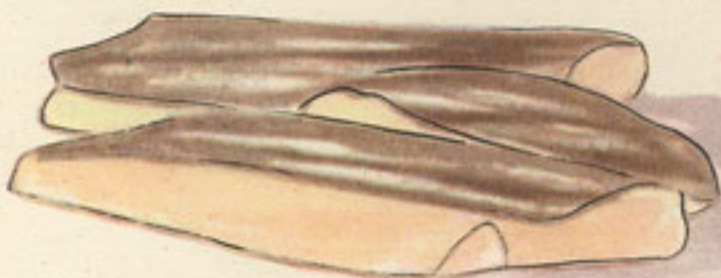


Waly



400 gramos de bacalao



desmenuzado



cazo agua



3 cucharadas de aceite y 2 dientes de ajo



6 ó 7 cucharadas de salsa de tomate



200 gramos de gambas

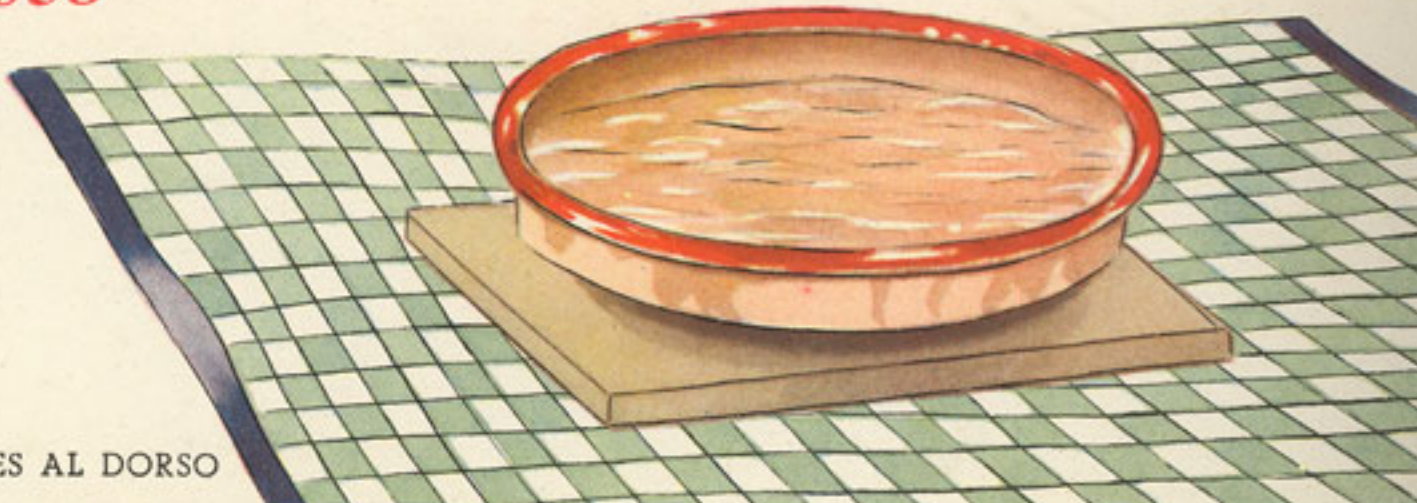


perejil picado

# Ajo arriero con marisco

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



# AJO ARRIERO CON MARISCO

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

## RECETA

**BACALAO. - AGUA.**—Después de despellejar 400 gramos de bacalao y quitarle las espinas, lo desmenuzaremos como para una tortilla y lo pondremos en un cazo a remojar aproximadamente 1 hora, cambiándole dos o tres veces de agua.

**CAZUELA DE BARRO.**—Arrimaremos al fuego una cazuela de barro con 3 cucharadas de aceite y 2 dientes de ajo partidos en tres pedazos.  
**ACEITE. - AJOS.** En cuanto éstos se doren, los retiraremos, pasaremos a la cazuela el bacalao desmigado, después de bien escurrido, y taparemos.

**SALSA DE TOMATE.**—Tan pronto como el bacalao en su hervor comience a desprender jugo, añadiremos 6 ó 7 cucharadas de salsa de tomate y 200 gramos de gambas crudas despellejadas. Lo removeremos un poco con una cuchara de madera y dejaremos que se haga, mientras movemos a menudo la cazuela destapada. Esta desde que se puso al fuego deberá mantenerse en él 20 minutos aproximadamente.

**PRESENTACION.**— Al servirlo en caliente en la misma cazuela se le espolvorea un poco de perejil picado.

**NOTA.**—Pueden sustituirse las gambas por unas ruedas de langosta.