



INGREDIENTES:

- 50 gramos de almendras
- 200 gramos de gambas arroceras
- 1 litro de agua
- 1 cebolla, aproximadamente 170 gramos
- 3 dientes de ajo
- 35 gramos de aceite
- 100 gramos de tomate triturado
- 1 cucharada de harina
- 50 gramos de vino blanco
- 2 sepias, aproximadamente 300 gramos
- pimienta, sal y perejil
- 4 cigalas medianas, aproximadamente 200 gramos
- 12 langostinos medianos, aproximadamente 260 gramos



PREPARACIÓN: 1. Se lavó y se picó la cebolla y los ajos. Se puso a freír en aceite de oliva a fuego medio durante 5 minutos. 2. Se agregaron los tomates y se cocinó durante 5 minutos. 3. Se agregaron los mariscos y se cocinó durante 10 minutos. 4. Se agregaron el caldo y el vino y se cocinó durante 10 minutos. 5. Se agregaron los vegetales y se cocinó durante 10 minutos. 6. Se agregaron los especiosos y se cocinó durante 10 minutos. 7. Se sirvió con arroz blanco y pan tostado.

