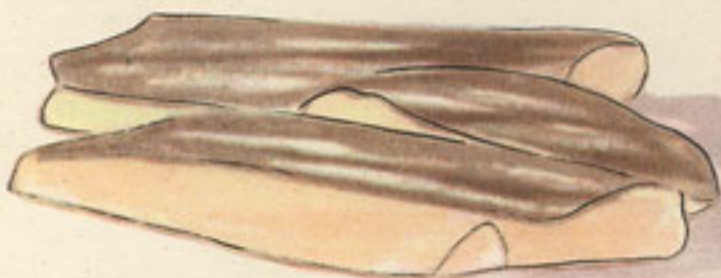


Waly



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

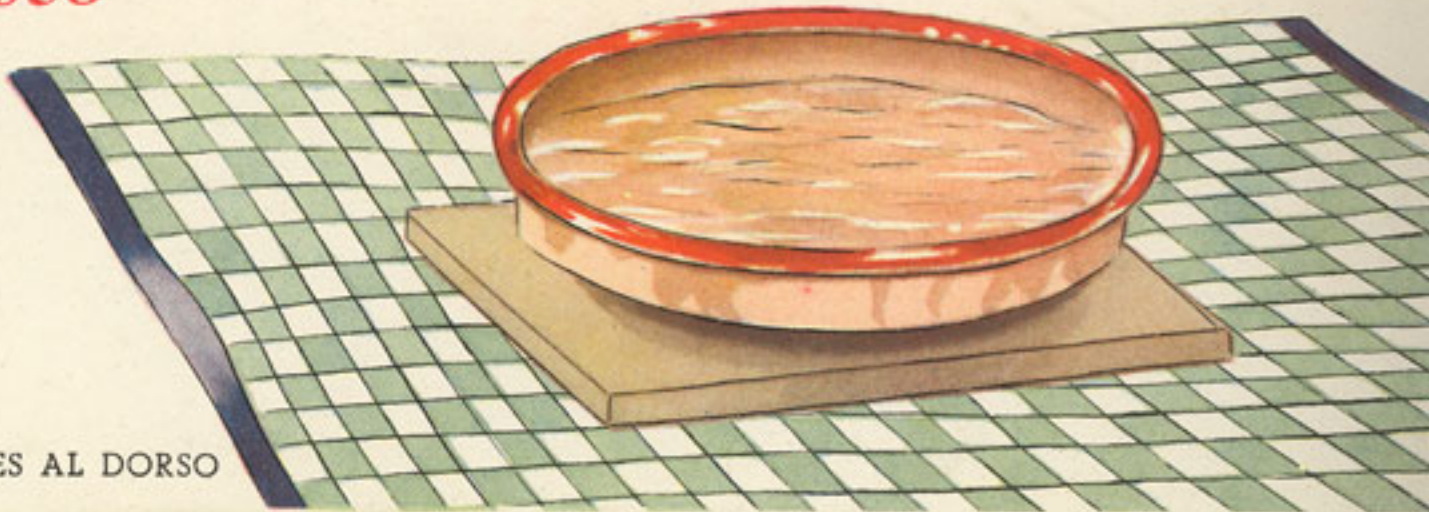


perejil picado

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.