

## **ABADEJO CON SALSA MARINERA**

- 3-4 filetes de abadejo
- 12 gambas
- 70ml de aceite
- 300+100ml de agua
- 1 pastilla de avecrem de pescado
- 1 cucharadita de maizena
- 50ml de vino blanco
- ajo, sal, harina

Cortar el abadejo, y enharinar.

En una sartén mediana dorar el abadejo.

Freír las gambas con sal y ajo en la misma sartén.

En 100ml de agua añadir una cucharadita de maizena revolver hasta que se disuelva.

Hervir 300ml de agua y disolver la pastilla de avecrem.

En una sartén grande echar el aceite, el ajo, agregar el vaso de maizena, luego el del caldo y añadir el vino.

Meter el abadejo y las gambas en la salsa, a fuego lento, 8 minutos.