



Grellos con mariscos

# Grellos con mariscos

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

## Ingredientes:

200gr. de grelos, 200gr. de langostinos, 4 vieiras, 100gr. de langosta, 200gr. de cigalas, 1/2 litro de fumet de pescado, 1/2 litro de crema de leche y 70gr. de mantequilla.

## Pasos a seguir:

- 1) Se pone a cocer el marisco en una cazuela con agua.
- 2) Se pela el marisco.
- 3) Se dora el marisco, a fuego lento, en una sartén con mantequilla y se añade la crema de leche.
- 4) Pasados unos minutos, se agregan los grelos y el fumet de pescado.
- 5) Se deja cocer unos minutos.
- 6) Se vierte el marisco y la salsa en una fuente y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/grellos-con-mariscos-109.php>