

# Tostadas con bacalao y gambas

por gijonilla



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 4

**Precio:** Media

**Tipo de plato:** Entrantes

**Ingrediente principal:** Pescado

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Estofado / Cocido / Hervido

**País:** España

## Ingredientes

---

300 g de bacalao desalado  
Rebanadas de pan tostado  
200 g de colas de gambas peladas  
150 g de maíz dulce  
2 cebollas medianas  
1 zanahoria mediana  
50 g de mantequilla  
2 patatas  
1 cucharadita de harina  
150 ml de leche  
0'2 L de caldo de pescado  
1 cucharada de perejil  
Pimienta  
Sal

## Preparación

---

- En una olla, derretir la mantequilla y sofreír las cebollas y las zanahorias picadas y las patatas peladas y ralladas durante 5 minutos.
- Agregar la leche poco a poco y el caldo de pescado sin cesar de remover.
- Añadir el bacalao, las gambas y el maíz y dejar al fuego 10 minutos.
- Salpimentar, espolvorear con perejil y servir junto al pan tostado.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/147223/tostadas-con-bacalao-y-gambas/>