



Cabra con salsa de pimientos

Ingredientes

- 1 kg. de cabra -cabra roca- gallineta
- 1 lata de pimientos rojos
- 1/2 kg. de almejas
- 12 gambas
- 2 dientes de ajo
- sal
- aceite
- perejil picado y agua.

Preparación

Limpiamos el pescado y lo fileteamos .

Le ponemos la sal y lo cocemos al vapor con almejas durante 5 minutos .

Para cocer al vapor ponemos un caldo de verduras con el fuego al mínimo .

Ponemos la salsa en el fondo del plato y colocamos los filetes de cabra sobre ella, a continuación ponemos las almejas .

Por último, salteamos las gambas en una sartén con un poco de aceite y las colocamos junto al pescado y las almejas .

.