

CENTOLLO EN SALSA DE ALMENDRAS

Por **mariajosefernandez**

Creado **09/14/2010 - 17:01**

Enviado por mariajosefernandez el Mar, 09/14/2010 - 17:01.

Tipo receta:

Marisco

CENTOLLO EN SALSA DE ALMENDRAS

Ingredientes

un centollo una cebolla.

tres dientes de ajo.

un vaso de vino blanco del condado de huelva.

una hoja de laurel.

100 grs de almendras tostadas.

400 grs de patata cocida un vaso de leche sal nuez moscada.

aceite de oliva una tacita.

unas hojas de albahaca.

Preparación

Preparamos un puré de patata con la patata cocida, el vaso de leche, nuez moscada y una cucharada de aceite de oliva, todo ello se lleva a fuego lento hasta que espese. Se rectifica de sal y se cubre una fuente de barro con este puré.

Aparte cocemos el centollo. Se vacía de su carne una vez frío y hacemos un sofrito en el aceite de oliva con la cebolla picadita, los ajos y laurel.

Añadimos la carne de centollo, las almendras trituradas, sal y el vino blanco. dejamos hacer unos 15 minutos. Después ponemos este relleno sobre el puré, adornamos con unas hojas de albahaca y servimos en fuente de barro.