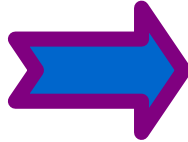


Para abrir el apetito....

Escorpiones de mar con nabos



Ingredientes:

- Escorpiones de mar nabos
 - garum,
 - aceite de oliva
 - bayas de laurel
 - vinagre, comino
 - azafrán y arroz.



¿COMO HACERLO?

- Cocer los escorpiones de mar con garum y aceite, a media coción sacarlo.
- Ecurrir los nabos hasta dejarlos sin agua.
- picarlos en trozos muy pequeños.
- Mezclar con el pescado y dejar hervir.
- Cuando esté , machacar comino y unas bayas de laurel.
- Echar azafrán para dar color, mezclar con arroz para espesar y derramarlo encima del pescado.
- Añadir poco de vinagre.



