



Ingredientes:

4 filetes de halibut, una lata de almejas chilenas, langostinos, baritas de cangrejo, nata líquida un poco de cebolla, aceite, sal y pimienta. Para acompañar, almejas, langostinos y [salsa americana](#)

Preparación:

Picar muy fina la cebolla y pochar hasta que esté transparente. Se pican también las almejas, las baritas y los langostinos. Se pasa por la sartén y se añade un poco de nata (sólo un poco para que una todos los ingredientes pero que no quede muy líquido).

Rellenar los filetes que os habrá abierto el pescadero como si fueran libros. Rebozar con harina y huevo. Freímos en abundante aceite de oliva y escurrimos en papel absorbente.

En una fuente ponemos un poco de salsa, los "lenguados" encima y cubrimos con más salsa.

"Lenguados" rellenos de marisco con salsa americana.

Añadimos unos langostinos y unas almejas.

Horneamos a 180º entre 5 y 7 minutos hasta que se abran las almejas.

Se puede acompañar con la [salsa americana](#) o con un poco de salsa de carne, salsa verde,...