

# Zarzuela rápida de Esther Huete

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 20 '
- 4



## Modo express

1. Limpiar los los mejillones y las almejas con agua y sal. Lavarlos bien bajo el grifo.
2. Lavar la sepia y cortarla a trozos.
3. Poner todos los ingredientes en la cubeta de Chef Plus Induction: mejillones de roca, almejas, gambas, sepia, pescado, cebolla, tomate bien picado, caldo de pescado, aceite de oliva, sal, ajo y perejil.
4. Mezclarlos bien. Programar menú pescado