

Lista de ingredientes para la receta Cazuela de mariscos

Para el fondo de pescado

- Zanahoria 2 Unidades
- Apio 2 Ramas
- Cebolla 1/2 Unidad
- Cabezas y cáscaras de camarón 1 Taza
- Jaiba 2 Unidades
- Cabeza de pescado 2 Unidades

Para la cazuela

- Cebolla 1/2 Unidad
- Ajo 1 Diente
- Jitomates 3 Unidades
- Vino Blanco 250 Milimitros
- Pasta de tomate 4 Cucharada
- Filete de pescado 300 Gramos
- Pulpo cocido 200 Gramos
- Pulpa de Jaiba 150 Gramos
- Camarones 9 Unidades
- Almeja chirla limpia 250 Gramos
- Fondo de Pescado Cantidad necesaria
- Epazote 1 Rama
- Chile chipotle adobado 1 /2 Unidad
- Leche de coco 1 Taza
- Queso tipo manchego Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto