elGourmet

Caldereta Menorquina

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mejillones: 10 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Chipirones: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Orégano: Cantidad necesaria
Tomillo: Cantidad necesaria
Brandy: Cantidad necesaria
Perejil: Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Pimiento verde: 1 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Almejas: 10 Unidades
Langostinos enteros: 6 Unidades
Langosta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Limpiar la langosta, abrirla a la mitad longitudinalmente y transversalmente y de cada uno de los cuartos obtener octavos, *dorar* en una cazuela con aceite.
- Llimpiar los *langostinos*, agregar las cabezas a la cazuela y reservar las piezas una vez doradas
- Cortar una *cebolla* en *brunoise*, sofreír, agregar un diente de *ajo* en laminas
- Ppicar un *pimiento* verde en tiras agregarlos chipirones cortados en aros, agregar mejillones y almejas.
- Sumarle un *tomate* pelado y rallado, perfumar con un ramillete de *perejil tomillo* y *orégano*.
- Mojar con brandy y agua hasta cubrir, salar
- Por último colocar las colas de *langostinos* y los trozos de langosta previamente dorados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldereta-menorquina