

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>