

Cazuela de mariscos

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Para el fondo de pescado

Zanahoria: 2 Unidades Apio: 2 Ramas
Cebolla: 1/2 Unidad Cabezas v cás

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

Preparación de la Receta

Paso a Paso

Para el fondo de pescado

- En una olla con aceite sofreír zanahoria, apio y cebolla, todo cortado en trozos
- Agregar las cáscaras de *camarón*, las jaibas a la mitad y la cabeza de pescado, una vez sellado todo, añadir agua suficiente a cubrir y cocinar a fuego medio durante 30 minutos

• Colar y reservar.

Para la cazuela

- Cortar media cebolla en media luna, picar el ajo y jitomate en cubos, reservar
- Sofreír en una cacerola con aceite, la cebolla y el ajo, agregar el jitomate picado sin semillas, cocinar a fuego medio por 10 minutos y agregar el vino blanco
- Añadir la pasta de tomate y cocinar hasta que reduzca
- Cortar en cubos el filete de pescado y el pulpo, éste previamente *cocido*, *sazonar* con sal y agregar al sofrito de *jitomate*
- Añadir a la cacerola, la pulpa de jaiba, y comenzar a hidratar con el fondo de pescado
- Antes de que de el hervor agregar los camarones
- Sazonar con sal y epazote
- Añadir las almejas, el chipotle y finalmente la leche de coco
- Colocar el queso encima y gratinar en horno 4 min a 180 grados

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-mariscos-3