

Cazuela de mariscos

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Para el fondo de pescado

Zanahoria: 2 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidad

Jaiba : 2 Unidades

Apio: 2 Ramas

Cabezas y cáscaras de camarón: 1 Taza

Cabeza de pescado: 2 Unidades

Para la cazuela

Cebolla: 1/2 Unidad

Jitomates: 3 Unidades

Pasta de tomate: 4 Cucharada

Pulpo cocido: 200 Gramos

Camarones: 9 Unidades

Fondo de Pescado: Cantidad necesaria

Chile chipotle adobado: 1 /2 Unidad

Queso tipo manchego: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Vino Blanco: 250 Milimitros

Filete de pescado: 300 Gramos

Pulpa de Jaiba: 150 Gramos

Almeja chirla limpia: 250 Gramos

Epazote: 1 Rama

Leche de coco: 1 Taza

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://onlinebiblelearning.net/recetas/cazuela-de-mariscos-3>