

Cazuela de mariscos con papas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimentón dulce: 1 cda.

Pimienta blanca molida: 10 g

Cayos de vieiras: 250 g

Calamar: 800 g

Ajo: 1 Diente

Morrón Rojo: 150 g

Papas al natural: 200 g

Aceite De Oliva: 100 cc

Perejil picado: Cantidad necesaria

Mejillones: 1 1/2 k

Bouquet garnie: 1 Unidad

Azafrán: 1 Cápsula

Sal fina: Cantidad necesaria

Bacalao desalado: 600 g

Fumet de pescado: 500 cc

Langostinos: 1 k

Cebolla: 150 g

Camarones: 300 g

Vino blanco seco: 200 cc

Tomate concasse: 400 g

Preparación de la Receta

- Limpie los calamares dejando el tubo completamente limpio, luego córtelo rodajas de 1cm obteniendo así las *rabas*
- Corte los tentáculos de 3cm de largo aproximadamente.
- Limpie los *langostinos* crudos dejándoles la cola.
- Corte el bacalao en porciones.
- Pele la *cebolla* y el *ajo* y corte ambos al igual que el *morrón* en *brunoise*.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore el *morrón*, sazone con sal y luego de unos minutos de cocción agregue el *ajo* junto con el *tomate concasse*, mezcle y cuando el *tomate* comience a ablandarse incorpore vino blanco y cocine hasta que reduzca
- Retire y reserve en un bowl.

- En la misma *cacerola* caliente y con aceite de oliva saltee las *rabas* junto con los tentáculos de *calamar*, una vez que los mariscos estén sellados incorpore la salsa de *tomate* anteriormente realizada, perfume con *azafrán* y el bouquet garnie
- Luego de unos minutos de cocción agregue el fumet de pescado y cocine durante 3 minutos más
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore el bacalao desalado, cocine durante 10 minutos y cuando queden 4 minutos antes de terminar la cocción agregue los *langostinos*, los mejillones sin valva y los cayos de *vieira*, mezcle bien y luego de tres minutos de cocción y por ultimo incorpore los *camarones*, el *perejil* picado, *pimentón* dulce, sal y pimienta, mezcle y retire, deje reposar durante 10 minutos fuera del fuego

Presentación

- Sirva en cazuelas o platos hondos porciones de la cazuela de mariscos y acompañe con papas al natural.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-mariscos-con-papas>