Cazuela de mariscos en salsa verde



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fumet o caldo de pescado

Manteca: 20 g
Agua: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 100 cc
Ajo: 1 Diente
Cabeza de pescado: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Espinazo de Pescado: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.

Mariscos

Pulpo cocido: 1 Unidad
Langostinos: 100 g
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Camarones: 100 g
Almejas: 100 g

Salsa de chile

Cebolla: 1 Unidad
Sal gruesa: 20 grs.
Chile de árbol: 2 Unidades
Chile serrano: 2 Unidades
Tomates Verdes: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente

Sopa

Chile poblano: 1 Unidad
Cilantro: 30 Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 20 cc
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 40 g
Hoja Santa: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Fumet de pescado

- Lave y corte el *apio* en trozos.
- Pele la *zanahoria* y la *cebolla* y corte en trozos.
- En una olla con *manteca* selle las cabezas y el espinazo del pescado, desglace con vino blanco.
- Agregue *puerro*, *zanahoria*, *cebolla ajo* y *perejil*
- Añada agua y deje cocinar durante veinte minutos.
- Retire la espuma y reserve.

Sopa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Ase los chiles poblanos y pele remojándolos en agua
- Corte, retire las semillas y corte en tiras.
- Quite el centro de la hoja santa y corte en tiras.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla*, el *ajo* y el *chile* poblano.
- Añada la hoja santa, el *perejil* y el *cilantro*.
- Retire y coloque en un procesador agregue un poco de fumet o caldo de pescado y muela

Mariscos

- Corte el langostino a lo largo.
- Pele los *camarones* dejando la cabeza y la cola.
- Corte el pulpo previamente *cocido* en trozos.
- En una olla con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, coloque los *langostinos*, sazone con sal y pimienta, agregue los *camarones*, nuevamente sal y pimienta
- Añada la *sopa* y el pulpo
- Deje cocinar y retire los mariscos
- Agregue los *callos* y cocine unos minutos.

Salsa de chile

- Pele el *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- En una sartén ase los chiles serrano, los chiles árbol, el *ajo*, la *cebolla* y los tomates verdes.
- En un mortero coloque sal gruesa con el *ajo*, los chiles y muela bien, añada la *cebolla*, los tomates verdes y muele
- Reserve

Presentación

- En un bowl acomode los *langostinos*, los *camarones*, el pulpo y los *callos* acompañe con la *sopa* y la salsa de chiles.

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