

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 muele.

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 muele 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>