Cazuela de mariscos secos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Habas: 100 g
Ajo chilote: 1 Diente
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Mariscos secos o ahumados: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Cinilas: 100 g

Caldo de mariscos

Sal Marina: cdita.
Vino Blanco: 50 cc
Cilantro: 1 cda.
Pimienta: A gusto
Perejil: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Chile serrano: 1/4 Unidad
Ajo: 1 Diente
Zanahoria: 1 Unidad
Almejas: 250 g

Ensalada

Tallo de nalca: 20 cm
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Limon: 1/2 Unidad
Cilantro: 1 cda.
Aceite De Oliva: 20 cc

Varios

Cilantro: 1 cda.

Preparación de la Receta

Caldo de mariscos

- Limpie las almejas.
- Pele y corte la *cebolla* en corte en cuartos.
- Corte un trozo de *ají* serrano y retire las semillas.
- Pele y corte el *ajo* en cuartos.
- Pele la *zanahoria* y corte en rodajas.
- En una olla con agua hirviendo salada coloque las almejas, la *cebolla*, el *ajo*, el *ají* la *zanahoria*, el *perejil*, el *cilantro*, pimienta y vino blanco.
- Tape la olla y deje cocinar durante 1 hora aproximadamente.

Cazuela

- Hidrate los mariscos secos e agua por 8 horas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte el *pimiento* al medio, retire las semillas y la parte blanca, corte en tiras finas.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Pele y corte las papas en bastones.
- Corte los extremos de las cinilas.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*, desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el *pimiento*, la *zanahoria*, las *habas*, las papas, las cinilas
- Cocine por unos minutos
- Incorpore los mariscos secos hidratados y luego el caldo de mariscos.
- Condimente con sal y pimienta.

Ensalada

- Pele el tallo de nalca, retire las espinas y la parte verde, corte en cubos pequeños.
- Exprima el *limón*.
- Pique el *cilantro*.
- Pele y corte la *cebolla* de verdeo en cubos pequeños.
- En un bowl coloque el tallo de nalca, agregue aceite de oliva extra virgen, *jugo* de *limón*, *cilantro*, *cebolla* de verdeo, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve

Presentación

- Pique el *cilantro*.
- En una cazuela sirva la cazuela de mariscos, espolvoree con *cilantro* fresco y acompañe con la ensalada de nalca.

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