Cazuela de pescados y mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pescados y mariscos

Mejillones vivos: 6 Unidades
Abadejo: 200 g
Pimentón: 1 1/2 cda.
Estragón fresco: 1 cda.
Caldo de pescado: 2 Taza
Langostinos: 6 Unidades
Camarones: 150 g
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Vino Blanco: 1/2 Taza
Crema de leche: 4 cdas.
Calamaretti limpios: 10 Unidades
Merluza: 200 g

Verduras

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Echalottes: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes

Preparación de la Receta

Verduras

- Pele los ajos y los echalottes, luego píquelos.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva, transparente el *echalotte* junto con el *ajo*
- Condimente con sal.

- Una vez dorados agregue el vino blanco junto con el *pimentón*, el *estragon* y el caldo de pescado caliente
- Cocine unos minutos y añada la *crema* de leche.
- Corte la merluza y el *abadejo* en dados.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los pescados sin moverlos durante unos minutos
- Retire a media cocción y añada a la preparación del caldo junto con los *camarones* y los mejillones
- Condimente con sal.
- En la misma sartén donde cocino los pescados agregue aceite de oliva y selle los *langostinos* junto con los calamarettis
- Una vez dorados agregue ¼ taza de vino blanco y deje reducir a fuego lento
- Luego añádalos a la cocción anterior.
- Añada caldo de ser necesario.
- Retire una vez reducido el caldo.

Presentación

- Sirva en un plato hondo y decore con los mejillones.
- Espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-pescados-y-mariscos-3