

# Cazuela de pescados y mariscos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Mejillones:** 12 Unidades

**Filet de salmón:** 150 g

**Caldo de pescado:** 500 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Tomates:** 2 Unidades

**Calamaretti limpios:** 12 Unidades

**Pimentón de Murcia:** A gusto

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Vieiras:** 12 Unidades

**Pulpo:** 1 Unidad

**Extracto De Tomate:** 1 cda.

**Callos de vieiras:** 250 g

**Filet de besugo:** 150 g

**Filet de merluza:** 150 g

**Langostinos:** 12 Unidades

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Azafrán en hebras:** 0.5 g

## Preparación de la Receta

- Lave el pulpo bajo el agua corriente.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición sumerja el pulpo durante 30 segundos, retire del agua y repita este proceso 2 veces más.
- Finalmente deje cocinar durante 25 minutos.
- Deje enfriar el pulpo en el agua durante 25 minutos, luego escurra bien y finalmente corte los tentáculos en rodajas.
- Pique la *cebolla* morada y el *ajo*.
- Corte los filetes de pescado en dados de 1 cm de lado y condimente con sal.
- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Retire una valva de los mejillones y las vieiras.
- Pele los tomates, corte en cuartos y retire los tomates.
- Pique el *perejil*.
- En una cazuela de barro caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Agregue el caldo de pescado extracto de *tomate*, el *azafrán*, el *pimentón* y lleve a hervor.
- Incorpore los *langostinos*, los calamaretti, las vieiras, los cubos de pescado, las rodajas de pulpa y en los bordes de la cazuela distribuya las vieiras, los mejillones y los cuartos de *tomate*.

- Deje cocinar durante 5 a 7 minutos y espolvoree con el *perejil* picado.

## **Presentación**

- Sirva en la cazuela de cocción.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-pescados-y-mariscos-4>