

Cazuela de pescados y mariscos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 500 grs.

Langostinos limpios: 6 Unidades

Agua: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Azafrán en hebras: A gusto

Merluza: 400 g

Sal: A gusto

Pimentón: 1 cda.

Chipirones limpios: 6 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Vino Blanco: 1 Taza

Harina: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Pele y corte los dientes de *ajo* en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore los dientes de *ajo*, retire y reserve.
- Corte el trozo de *salmón* y merluza en bocados.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los pescados de ambos lados
- Retire y reserve.
- En la misma sartén caliente donde sello los pescados coloque el *pimentón* y mezcle, luego incorpore la *harina*, mezcle nuevamente y agregue el vino blanco junto con el agua, una vez que rompa el hervor pase la salsa a una cazuela de barro.

Armado

- Coloque primero en la cazuela los trozos de pescado con la piel hacia arriba, cocine unos minutos y agregue los chipirones junto con los *langostinos*, sazone con sal, *azafrán* y los dientes de *ajo* salteados y reservados
- Una vez que rompa el hervor cocine durante 10 minutos más

Presentación

- Sirva en un plato hondo unas porciones de pescado con *langostinos* y chipirones, salsee con la salsa de la cocción.

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