Fosforera

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Ajo picado: 1 cdita.
Jengibre Picado: 1 cdita.
Alcaparras: 1 cda.
Ají picante: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebollin picado: 1 cda.
Ají dulce picado: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Jugo de tomate: 2 Taza

Caldo de cabeza de camarones

Cebolla: 1 Unidad
Agua: 1 Taza
Jengibre Picado: 1 cdita.
Cabezas de camarones: 15 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Cebollin picado: 2 cda.
Vino Blanco: 1 Taza

Pulpo

Pulpo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Clavo De Olor: 2 Unidades
Malojillo (Lemon grass): 1 vara
Calamar: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Cebollin picado: 1 cda.
Perejil liso: 1 Taza

Salteado de bivalvos

Mejillones: 10 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Vieiras: 200 g
Tentáculos de calamar: 1 Unidades
Camarones: 15 Unidades
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Ajo: 2 Dientes
Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Caldo de cabeza de camarones

- Corte la *cebolla* en trozos.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con el *jengibre*, el *cebollin* y las cabezas de *camarones*, una vez que comiencen a *dorar* incorpore el vino blanco junto con el agua, cocine durante 45 minutos aproximadamente a fuego mínimo, luego cuele reservando el caldo.

Pulpo

- En una olla con abundante agua hirviendo coloque las hojas de *perejil* liso, las hojas de *laurel*, clavo de olor, la *cebolla* cortada groseramente, el *cebollin*, el *malojillo* cortado en trozos y el pulpo, sumerja el pulpo unos segundos, retírelo del agua y proceda del mismo modo una vez mas, luego déjelo cocinar dentro de la olla durante 1 hora, depende la medida del pulpo.
- Corte el *calamar* en bocados, colóquelo dentro de un colador y en la misma agua donde cocino el pulpo blanquéelo durante 30 segundos.
- Cuele el caldo obtenido donde cocino el pulpo y el *calamar*, colóquelo nuevamente en la olla y reduzca a fuego mínimo hasta que espese.

Salteado de bivalvos

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore levemente los dientes de *ajo* cortados en láminas, luego incorpore los *camarones*, mejillones, vieiras y los tentáculos, cocine solo unos minutos, espolvoree con *perejil* y sazone con sal.

Armado

- Corte el pulpo en bocados.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee la *zanahoria* junto con la *cebolla*, ambas cortadas en *brunoise*, una vez transparente la *cebolla* incorpore las *alcaparras*, el *ají* picante, *cebollin*, *ajo*, *ají* dulce y *jengibre*, cocine durante 20 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción agregue al salteado el caldo de *camarón*, la reducción del caldo de la cocción del pulpo y el *jugo* de *tomate*, cocine unos minutos y agregue el pulpo, cocine durante 15 minutos y añada el salteado de bivalvos, el *calamar* precocido, el *jugo* de *limón* y sazone con pimienta, cocine durante 5 minutos mas y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de fosforera.
- Acompañe con una cerveza.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fosforera