elGourmet

Tarta de Mariscos

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Sal: A gusto
Aceitunas negras sin hueso: 6 Unidades
Calamares: 200 g
Ajo: 4 Dientes
Yema de huevo: 1 Unidad
Mantequilla sin sal: 200 grs.
Pescado Blanco: 200 g
Pasta filo: 30 Hojas
Comino: 1 cdita.
Zanahoria: 2 Unidades
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada
Pimentòn Ahumado: 1 cdita.
Gambas frescas: 300 Gramos
Hebras de azafrán: 8 Unidades
Tomates: 2 Unidades
Perejil: A gusto
Vermicelli: 50 g
Mejillones: 1 k

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite, freír a fuego lento el *ajo*, la *cebolla*, las zanahorias, los tomates y el *perejil* picado.
- Añadir *jugo* y trocitos de *limón*, sal, pimienta, *pimentón*, *comino* y *azafrán*.
- Agregar las aceitunas, las *gambas*, los calamares, el pescado blanco y cocinar por 10 minutos.
- *Hervir* los Vermicelli en abundante agua durante 2 minutos
- Escurrir e incorporar a la olla.
- En una sartén, cocinar los mejillones hasta que se abran
- Retirarles las conchas, picar y sumar también a la olla.
- Dejar enfriar el conjunto.
- Pintar con *mantequilla* 14 hojas Warka o pasta filo y poner en un molde para hornear
- Cubrir con el relleno y cerrar por completo con las hojas.
- Colocar una segunda capa de relleno
- Cubrir con más hojas, uniéndolas con yema de *huevo* batido.
- Hornear alrededor de 20 minutos a 200ºC y servir.

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