

# 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

**Pimentón 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 200°C y servir.

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