Volcán de mariscos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de pescado: 1 L
Camarones: 10 Unidades
Pimientos colorados: 2 Unidades
Pimientos Verdes: 2 Unidades
Agua: 100 cc
Machas: 10 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias: 2 Unidades
Perejil: 20 g
Cebollas moradas: 2 Unidades
Tubos de calamar limpios: 2 Unidades
Choritos ahumados: 200 g
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Longanizas ahumadas: 2 Unidades
Vino Blanco: 200 cc
Papines: 40 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Habas sin piel: 250 g
Almejas: 10 Unidades
Corvina: 480 g
Arvejas en vaina: 250 g

Bebida sugerida

Champagne:

Preparación de la Receta

- Corte las longanizas en rodajas.
- Corte los pimientos y las zanahorias en bastones finos.
- Pique el *perejil* y el *cilantro*.
- En una sartén caliente dore las longanizas.
- Incorpore la mitad de los pimientos, las zanahorias, el vino, los choritos ahumados, la mitad del *perejil*, el *cilantro*, un cucharón de caldo, el agua y deje reducir.
- Corte los tubos de *calamar* en anillos de 1 cm.
- Lave muy bien las machas y retire una valva.
- Corte la corvina en porciones regulares.
- Corte las cebollas moradas en cubos grandes.

- Pincele un plato de greda grande con aceite y caliente sobre el fuego.
- Ubique una maceta de greda grande dentro de un recipiente y dentro de ésta disponga los *camarones*, los calamares, los pimientos, *perejil*, las machas, rocíe con aceite, los trozos de corvina, sal, pimienta, las arvejas en sus vainas, las *habas*, los papines, las cebollas moradas, la preparación con longanizas y las almejas.
- Cubra con el plato de greda caliente, voltee la maceta y retire el recipiente que se encontraba en la base.
- Lleve sobre el fuego directo y agregue vino blanco por el orificio de la maceta y caldo en los bordes del plato
- Deje cocinar durante 20 minutos.

Presentación

- Retire la maceta y deje caer todos los ingredientes en el plato de base.

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