# Zarzuela de Pescados Estilo Margarita

Tiempo de preparación: 50 Min

## Ingredientes

**Hojas de Laurel**: 2 Unidades
**Caldo de pescado**: 1 Litro
**Dientes de ajo**: 2 Unidades
**Gallos medianos o lenguados pequeños**: 3 Unidades
**Hebras de azafrán**: c/n
**Pimiento verde**: 1/2 unidad
**Rodajas de rape**: 6 Unidades
**Tomate concentrado**: 1 cda
**Salmonetes**: 3 Unidades
**Aceite de oliva virgen extra**: c/n
**Cebolla**: 1 unidad
**Calamares medianos**: 3 Unidades
**Harina para rebozar**: c/n
**Pimentón de la vera**: 1 cdta
**Pimiento rojo**: 1/2 unidad
**Sal**: c/n
**Vino Blanco**: 100 miliitros

### Majada

**Almendras Tostadas**: 30 Gramos
**Caldo**: c/n
**Perejil fresco**: c/n
**Sal**: c/n
**Dientes de ajo fritos**: 2 Unidades
**Rebanada de pan frito**: 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Enharinar cada pieza de pescado sazonada.
- Freír y reservar sobre papel de cocina.

### Sofrito

- Picar todos los vegetales en *brunoise*.
- En una sartén, sofreír la *cebolla*.
- Incorporar el *ajo* y, un minuto después, los pimientos.

- Cuando veamos que cambia de *color*, incorporar el *azafrán*, el *pimentón* y el *tomate*.
- Cocinar hasta que se evapore su agua.
- Agregar el vino y el *laurel* y cocinar hasta perder el alcohol.

## Majada

- Majar en un mortero con un poco de caldo los ajos fritos, el pan, las almendras y el *perejil*.

## Armado

- En la sartén con el sofrito agregar los pescados bien repartidos.
- Cubrir con el caldo y dejar cocinar 20 minutos aproximadamente.
- Al final, incorporar la majada y rectificar de sal.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/zarzuela-de-pescados-estilo-margarita**