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