

Zarzuela de Pescado y Marisco

Zarzuela de Pescado y Marisco, es una receta en la que todos los ingredientes aportan sabor y forman una combinación espectacular.

Hemos preparado esta receta en casa de nuestro amigo Edmundo y al parecer todo el mundo dijo que estaba muy bueno.

ingredientes

- 4 rodajas de Merluza
- 4 rodajas de Rape
- 8 Langostinos
- 4 Calamares Medianos
- 1/2 Kg de Almejas
- 1/2 Kg de Mejillones
- 1 Cebollas
- 1 Pimiento Verde
- 3 Tomates Maduros
- 4 dientes de Ajo
- 4 Patatas
- Aceite de Oliva Virgen
- 2 cucharadas de carne de Pimientos Choriceros
- 75 gr de Almendras
- 3 rebanadas de Pan
- Perejil
- Harina
- 1 lt de Fumet de Pescado de Roca
- 1 vaso de Vino Blanco
- 1/2 copa de Brandy
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Zarzuela de Pescado y Marisco

Hemos ajustado las cantidades para que coman seis personas.

En una olla pondremos los mejillones y las almejas con un poco de agua, como dos dedos del fondo de la olla, taparemos y una vez que hierva veremos si se abrieron todos los bivalvos, sino lo dejaremos un minuto más hasta que estén abiertos, desecharemos los rotos y los que no se abran, reservaremos todo incluida el agua de la cocción.

En una cazuela, lo suficientemente amplia para que al finalizar nos quepa todo, pondremos un dedo de aceite de oliva virgen y comenzaremos por pasar por el a los langostinos, con un minuto será suficiente, sabremos que están porque han cambiado de color, los reservaremos.

A las rodajas de pescado les pondremos un poco de sal y las pasaremos por harina, las freiremos 2 o 3 minutos, no es necesario más pues luego formarán parte del guiso, los reservamos.

En la misma cazuela freímos las rebanadas de pan que reservaremos y ponemos los dientes de ajo bien picados y las cucharadas de pimiento choricero, dejaremos que se sofría 3 minutos e incorporamos la cebolla, el pimiento y el tomate, todos bien picados, a los 5 minutos echamos nuestros calamares cortados en rodajas no muy grandes, ponemos pimienta negra y sal, removemos y dejamos a fuego lento unos 15 minutos

Pasado ese tiempo incorporamos las patatas cortadas en trozos que haremos rompiendo la patata para que suelte el almidón y ayude a ligar la salsa. Incorporamos el brandy, el vino y el fumet, removemos y lo tenemos cociendo unos 20 minutos hasta que la patata esté blanda.

Ahora en un vaso de batidora trituramos, las almendra, el pan

frito, perejil y nos ayudaremos mojando lo con 5 cucharadas del caldo en donde están las patatas. Nos quedará como un puré muy espeso.

Es el momento de juntar todo, primero incorporamos el majado que hicimos con las almendras, removemos, ponemos los pescados, los langostinos, las almejas, los mejillones ya sin cascara y el caldo de haberlos cocido (no es necesario poner todo, ver si la salsa ha espesado a nuestro gusto).

Dejaremos que hierva ya todo junto a fuego muy bajo entre 5 y 10 minutos (controlar que no se pegue).

Ya tendremos lista nuestra zarzuela de pescado y marisco.

Agradecemos a Merce, la anfitriona de la casa que participó en la confección de este plato.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres