Caldereta de bogavante y rape

Ingredientes:

Para 4 personas:
- 2 bogavantes de 1/2 Kg cada uno.
- 1 rape mediano.
- 8 gambas rojas.
- 2 calamares medianos.
- 150 grs. de almejas y 150grs. de mejillones pequeños.
- 4 patatas, 2 cebollas, 2 tomates.
- la carne de una ñora, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, perejil
- 1 vasito de vino blanco seco, 1 litro y 1/2 de agua.
- sal, pimienta, pimenton y aceite.

Preparación:

- Separar las cabezas de las colas de los bogavantes (han de estar vivos). Separar las pinzas.

- En una olla grande con agua, poner las cabezas de los bogavantes, la cabeza y la espina del rape, 1 tomate cortado en 4, 1/2 cebolla cortada en 2, el laurel, el perejil, sal, pimienta y un poco de aceite. Llevar a ebulición. Espumar varias veces y dejar cocer 40 mn. Colar y reservar este caldo de pescado.

- En otra olla cocer 20 mn las patatas cortadas a cuadros grandes en agua con sal, con 1/2 cebolla cortada en juliana, sal pimienta y un poco de aceite, Reservar.

- En una cazuela grande, sofreír las gambas vuelta y vuelta en un poco de aceite, retirar

Caldereta de bogavante y rape

y reservas.

- Poner aceite y rehogar los calamares limpios y cortados junto con 1/2 cebolla cortadita pequeña. Añadir un tomate rallado y la carne de la ñora Salar muy ligeramente. Rehogar bien todo. Añadir el vasito de vino y dejar evaporar el alcohol. Añadir las colas, cada una cortada en dos trozos, y las pinzas de los bogavantes, darles unas vueltas. Añadir las almejas y los mejillones y esperar a que se abran las conchas. Verter el caldo de pescado caliente. Cuando esté hirviendo, añadir el rape que habremos previamente cortado en dos lomos y cada uno cortado a tacos medianos.
Añadir las patatas sin su agua, rocíadas con aceite y pimentón y por último las gambas.

- Dejar que haga chup, chup, todo junto unos 5 mn. Si es necesario añadir un poco de agua, utilizar la de hervir las patatas. Rectificar de sal si es necesario.

- ¡Buen provecho!