

Caldereta de rape



Ingredientes:

Patatas, cebolla, rape, calamar, sepia, mejillones, almejas, gambas, sal y pimienta, pimentón, fumet de pescado, vino blanco semi dulce, aceite de oliva virgen extra.

Preparación:

Hacer el fumet con las cascaras y cabezas de las gambas y el hueso y desechos del rape, un tomate, una cebolla, laurel, perejil, sal, pimienta, un poco de aceite y agua.

Sofreír un poco los ingredientes, añadir el agua , salpimentar y dejar hacerse a fuego medio unos 30 minute. Colar y reservar.

Dorar un poco las gambas ya peladas y reservarlas.

Saltear la cebolla picadita en aceite hasta que se dore un poco.

Añadir la sipia y el calamar troceados y saltear hn rato. Al final añadir la salse de la sepia y remover bien.

Si es necesario, añadir aceite. Añadir las patatas cortadas chasqueadas y saltearlas bien durante un buen rato. Al final, añadir el pimentón y retirar del fuego para que no se queme sino amarga. Remover bien y salpimentar.

Devolver al fuego y añadir un poco del vino blanco y el fumet.

Llevar a ebulición y dejar cocer a fuego moderado lento 20 minutos.

Caldereta de rape

Añadir el rape troceado, los mejillones y las gambas y dejar unos 5 minutos más.
Añadir las almejas previamente abiertas en agua hirviendo y comprobado que no lleven arena y apagar el fuego. Dejar reposar unos 5 minutos antes de servir.

Las almejas se abren aparte en una olla con agua hirviendo y una vez controlado que no tienen arena se añaden al guiso al final de todo.