

Cazuela de marisco



Ingredientes:

16 gambones
24 mejillones
3 tomates rojos
1 cebolla tierna
1 copa de vino blanco
Aceite
Sal
Pimienta blanca
Guindilla roja
Perejil
1 limón
2 hojas de laurel

Preparación:

Ponemos un puchero al fuego con sal, las hojas de laurel, unos granos de pimienta y unos trozos de piel de limón. Iremos abriendo en este puchero los mejillones, que iremos reservando. Colamos el caldo y reservamos.

En una tartera amplia ponemos aceite y a fuego fuerte, freímos muy rápidamente los gambones y los sacamos. Dejamos el aceite necesario y ponemos a sofreír a fuego bajo la cebolla rallada. Poco después añadimos los tomates, también rallados. Salpimentamos y dejamos que se vaya haciendo durante 15 minutos. Ponemos también un par de trozos de guindilla. Suficientemente grandes para que se vean y no nos den sorpresas luego.

Cazuela de marisco

Añadimos el vino blanco, subimos el fuego y, cuando se haya evaporado el alcohol, añadimos el caldo de abrir los mejillones y los gambones. Un par de minutos más y ponemos los mejillones con sus cáscaras. Sacamos del fuego, tapamos y dejamos reposar cinco minutos. Servimos cuatro gambones por barba, junto con unos mejillones, regamos con el caldo y espolvoreamos de perejil.