

Mariscada Rafa

Ingredientes:

Marisco congelado
Hojas de Laurel
Anís estrellado
Sal

Preparación:

Se trata de preparar rápidamente, una buena mariscada a partir de marisco congelado.

Lo primero es colocar todo el marisco congelado en una olla vacía y llenarla de agua hasta cubrir un par de centímetros todo el marisco, seguidamente retirar el marisco de la olla y ponerlo aparte a escurrir.

Luego poner en la olla, un par de hojas de laurel, una cucharita de anís estrellado y un puñado de sal. Poner la olla al fuego hasta que hierva a borbotones.

Entonces colocar dentro nuevamente, todo el marisco, procurando que quede cubierto totalmente y esperar a que vuelva a hervir. Llegado a este punto, sacar el marisco y ponerlo a escurrir nuevamente.

Mientras tanto, se debe preparar una plancha bien caliente con un buen chorro de aceite.

Pasar el marisco por la plancha para dorar todas sus caparazones. Cuando han adquirido el bonito color tostado deseado, ya se pueden servir.

Si seguimos todos estos pasos, podemos estar seguros de que las propiedades organolépticas de nuestro marisco congelado (color, sabor, textura y aroma) serán óptimas.