Receta de Caldereta de Pescado y Marisco

04 Dic 2014

Buenos días a tod@s, seguimos con los preparativos de las próximas Fiestas Navideñas y hoy os dejo esta riquísima receta que podéis preparar en casa y vuestra familia quedará encantada porque queda riquísima y con una pinta espectacular.

Ingredientes

- Cebolla (una mediana)
- Ajos (cuatro dientes)
- Tomates (tres)
- Patatas (tres)
- Brandy (una copa)
- Vino de jerez (un vaso)
- Rape (cuatro rodajas)
- Bogavantes (dos)
- Carabineros (cuatro)
- Cigalas (cuatro grandes)
- Almejas (unos 300grs)
- Aceite de oliva
- Sal y guindilla (una)

Modo de Preparación

1. Preparar un fumet de pescado con las cabezas de los bogavantes y el rape, cuando esté preparado, reservarlo
2. Pelar las patatas y cortar en rodajas no muy finas y freírlas en aceite de oliva y reservarlas
3. En una cazuela grande poner un poco de aceite y refreír la cebolla picadita, los ajos picados y la guindilla
4. Añadir los tomates pelados y picados y refreír bien todo, después triturar todo con la batidora
5. Cuando esté listo, añadir las patatas, las cigalas, los carabineros y los bogavantes
6. Rehogar bien todo y echar el brandy y flambear
7. Echar el pescado troceado, las almejas y el vino de jerez y dejar un rato que se haga y reduzca el caldo
8. Añadir el fumet de pescado y mover la cazuela con movimiento de vaivén
9. Dejar unos veinte minutos al fuego medio, rectificar la sal y ya está lista la caldereta
10. Servir caliente y....buen provecho!!!