

Cazuela de mariscos, receta simple para preparar en casa

Hoy les traigo una que me piden hace rato: la receta de cazuela de mariscos. Esta cazuela es muy rica, es ideal para un día que quieras agasajar a alguien, o agasajarte a vos mismo o vos misma! Es una explosión de sabores en la boca: una fiesta!

Ingredientes

- 200 gr de calamar
- 200 gr de camarones
- 300 gr de almejas
- 300 gr de mejillones
- 200 gr de langostinos pelados
- 2 cebollas
- 1 pimienta morrón rojo
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1/2 vaso de vino blanco
- 300 gr de tomate
- 200 gr de arvejas (o una latita)
- 2 limones
- 2 tazas de agua o caldo
- Sal
- Pimienta
- Una cucharada de perejil picado, tomillo, azafrán, romero
- Aceite de oliva

Preparación

1. Lavar muy bien todos los frutos de mar y reservarlos. De ser necesario cepillar las almejas. Quitarle la piel a los calamares y cortarlo en rebanadas.
2. Picar los tomates en cuadraditos y la cebolla, el pimienta morrón y el ajo bien chiquitos.
3. Poner una olla con un chorro de aceite de oliva y cocinar el ajo, la cebolla y el pimienta morrón cortados hasta que la cebolla esté transparente. Añadir los tomates cubeteados y continuar con la cocción unos 10 minutos más.
4. Sumar a la olla el vino, el agua o caldo, las hierbas y condimentos. Tapar y cocinar de 10 a 15 minutos más a fuego medio/bajo.
5. Agregar las almejas y cocinar por 5 minutos para que se

abran. Las que queden cerradas hay que desecharlas! Por último agregar los calamares, camarones, mejillones y langostinos. Dejar cocinar 10 minutos más a fuego en mínimo.

6. Agregar las arvejas y revolver. Listo! Servir acompañadola con rodajas de limón y espolvorear perejil o ciboulette picado por arriba!

La Mañana Digital