



la receta

de la semana

Cazuela de mariscos al ajillo con patatitas

precio
x ración
1,82 €



Cazuela de mariscos al ajillo con patatitas



4 personas



media-baja



30 min.

Ingredientes

- ✓ 200 gramos de gambas
- ✓ 200 gramos de almejas
- ✓ 200 gramos de mejillones
- ✓ 200 gramos de berberechos
- ✓ 300 gramos de patatas
- ✓ 3 dientes de ajo
- ✓ 1 guindilla
- ✓ Chorro de sidra
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Pimentón dulce

Trucos y curiosidades

En América del Sur, Cazuela es el nombre común con que se conocen numerosas especialidades gastronómicas. Existe así la Cazuela Peruana, la Cazuela Chilena o la Cazuela Colombiana. Los ingredientes característicos son carnes (de vaca, oveja, pollo, pescados, mariscos) y verduras diversas, variando según cada región, país y gustos de los consumidores.

La receta que se presenta es una Cazuela de Mariscos, principalmente bivalvos.

En los moluscos bivalvos el cuerpo está protegido por dos valvas que se unen mediante una especie de bisagra llamada charnela. El color y el olor de estos animales es característico en función de la especie.

Dado que las almejas y berberechos se encuentran en fondos fangosos y arenosos, a la hora de utilizarlos en la cocina, es fundamental eliminar los restos de arena que puedan contener, puesto que de lo contrario, resultan muy desagradables al paladar. Para ello, es importante primero limpiarlas bajo el grifo de agua fría y deben sumergirse en un recipiente de agua fría con sal y dejarlos por un espacio de al menos una hora.

Elaboración

- 1 Pelamos las gambas y lavamos el resto de los mariscos.
- 2 Pelamos los dientes de ajo y los cortamos en láminas.
- 3 Torneamos las patatas y las cocemos en agua con sal.
- 4 En una cazuela con un fondo de aceite, ponemos al fuego los dientes de ajo y las guindillas. Cuando estén dorados, añadimos el marisco y el chorro de sidra tapamos y dejamos al fuego hasta que abra el marisco.
- 5 Rectificamos de sal y añadimos las patatas cocidas. Removemos bien para que ligue la salsa.

Acabado del plato

Retiramos las conchas del marisco.

En un plato sopero, colocamos en el centro los mariscos sin concha con las patatas, salseamos y espolvoreamos el pimentón.

Recomendamos

Sidra