

## LA RECETA

# Caldereta de pescado y marisco

CULTURA

17\_04\_2021



Se trata de un plato a base de pescado y verduras mixtas, típico de las ciudades costeras. Es un plato muy antiguo: en la época de santa Isabel de Portugal se preparaba sin patatas ni tomates, que llegaron a Europa tras el descubrimiento de América. Aquí propongo la receta tal y como se prepara hoy en día.

***Ingredientes (para 6-8 personas)***

1,8 kg de pescado (sardinas, congrio, cazón, raya, siluro, dorada, caballa, rape, etc.)  
150 g de vieiras sin cáscara  
250 g de gambas  
500 g de calamares  
300 g de tomates maduros  
1 kg de cebollas cortadas en aros  
400 g de pulpa de tomate  
4 pimientos (verdes y rojos) cortados en tiras  
2 cabezas de ajo peladas y cortadas en trozos  
2 kg de patatas cortadas en rodajas  
1 manojo de perejil picado para decorar  
2 hojas de laurel  
1/2 l de aceite de oliva  
2 vasos de vino blanco  
Pimentón  
Guindilla  
Sal y pimienta negra

### ***Preparación***

En una cazuela grande, colocar la cebolla, el tomate, las patatas, el ajo, los trozos de pescado y los pimientos en capas alternas. Reservar las vieiras y las gambas.

Mezclar la pulpa de tomate, el aceite de oliva y el vino blanco, sazonar con sal, pimienta, pimentón, guindilla y laurel y verter el líquido en la cazuela, cubriendo bien todos los ingredientes. Si es necesario, añadir un poco de agua caliente o caldo de verduras.

Cocer a fuego lento 45 minutos.

Diez minutos antes del final añadir las vieiras y las gambas.

Antes de servir espolvorear con perejil fresco picado.

Servir caliente.