

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.