



Cazuela de pescada a la marinera

Ingredientes para 4 personas: 2 pescadas abiertas, 350g de almejas, 400g de gambas, 1 bote de guisantes, 1 cebolla, 2 huevos cocidos, harina, aceite de oliva, 1 hoja de laurel, sal, pimienta blanca, ajo, perejil, 1 docena de mejillones y 1/2 vaso de vino blanco.

Preparación: Lavamos la almejas con agua fría, para que suelten la arena, cuando éstas estén limpias las dejamos reservadas. Cocemos los dos huevos, pelamos las gambas. Abrimos los mejillones, con un vaso de agua y la hoja de laurel lo reservamos todo y guardamos el caldo después de haber colado los mejillones.

Las cabezas de pescada las ponemos a cocer en una cazuela con un litro de agua, las cáscaras de las gambas y el caldo de los mejillones durante 15 min.

En una cazuela de barro ponemos el aceite, el ajo y la cebolla picadita y pochamos a fuego lento, sazonamos y rebozamos los trozos de pescada que estará hecha medallones y la freímos en la cazuela con el aceite, después añadimos las gambas, mejillones, almejas y el caldo que teníamos reservado, le añadimos el vino blanco y lo dejamos cocer durante 10 min. Por último le añadimos los guisantes y los huevos cocidos partidos en cuatro partes, espolvoreamos con pimienta, perejil y lo dejamos reposar 15 min. antes de ser servido.

Tiempo de preparación: 35-40 minutos

Autora de la receta: Isabel María Herrera García

Supermercado masymas 36 - Porcuna