

"CRUET DE PEIX" (Zarzuela de pescado)

Se hace todo el año.

Tiempo: 45 mins. Dificultad: Media



INGREDIENTES

- 2 caballas troceadas
- 2 pescadillas a rodajas
- 1 sepia
- 4 colas de lenguado
- 500 gr. de almejas
- 4 langostinos
- 4 mejillones
- Medio vaso de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 3 patatas
- 1 tomate
- 1 litro de caldo de pescado
- Una cucharadita y media de pimentón dulce
- Media cucharada de azafrán
- Una cucharada de harina
- Sal

PROCEDIMIENTO

Preparar con anterioridad 1 litro de caldo de pescado. Cortar la cebolla a trocitos y las patatas a rodajas. Poner medio vaso de aceite de oliva en la sartén y sofreír primero la cebolla y después las patatas.

A continuación, añadir un vaso de caldo de pescado y poner las almejas, los mejillones y los langostinos; a los cinco minutos retirar

los langostinos y los mejillones e introducir la caballa, el lenguado y la pescadilla. Añadir paulatinamente el caldo de pescado durante 15 minutos, reservar un vaso de caldo y mezclar removiendo bien el pimentón dulce, el azafrán y la harina. Finalmente añadir esta mezcla a la sartén.

El Cruet estará ya listo para servir.