



Cazuela de Mariscos

Description

This is a fabulous seafood dish and it is one of our favourites for special dinners. It's both an aphrodisiac and a good hearty thick soup.

Cazuela de Mariscos or Seafood Soup (English version below)

Ingredientes para 2 o 4 porciones

- 200 gramos de calamares
- 200 gramos de langostinos o camarones
- 200 gramos filetes de pescado blanco cortado en trozos medianos
- 200 gramos de almejas sin concha
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana, finamente picada
- 1 pimentón o dos tomates finamente picados
- 1 zanahoria finamente picada
- 2 tallos de apio finamente picados, incluso con las hojas
- 1 cucharada de tomillo
- 2 hojitas de laurel
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- 1 lata de leche de coco
- 1/2 taza de vino blanco
- 2 cucharadas de crema de leche (opcional)
- 1 cucharada de adobo completo
- 2 cubos de caldo de vegetales
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Limpie muy bien todos los mariscos y el pescado.
2. Cocine los mariscos en la olla durante 30 minutos con suficiente agua.
3. Cuelelos y guarde el líquido en que se cocinaron.
4. Caliente el aceite en una olla grande, sofría la cebolla y el ajo hasta que empiecen a dorar.
5. Añada el pimentón, zanahoria, el apio, fríalos hasta que ablanden.
6. Agregue la leche de coco, el vino, tomillo, laurel, los cubos de caldo vegetal y el adobo completo.
7. Agregue 2 tazas del líquido donde se cocinaron los mariscos.
8. Mezcle bien, baje el fuego y cocine por 15 minutos.
9. Adicione los camarones, las almejas el pescado, los calamares y deje cocinar por otros 10 a 15 minutos a fuego medio.
10. Añada la crema y deje hervir.

Seafood Soup (English version)

Ingredients makes 2 to 4 servings

- 200 grams of squid
- 200 grams of Tiger prawns
- 200 g white fish fillets, cut into medium pieces
- 200 grams of shucked clams
- 5 tablespoons olive oil
- 1 medium onion, finely chopped
- 1 red pepper or 2 tomatoes finely chopped
- 1 carrot, finely chopped
- 2 stalks celery, finely chopped leaves even
- 1 tablespoon thyme
- 2 bay leaves
- 3 cloves garlic, minced finely
- 1 can of coconut milk
- 1/2 cup white wine
- 2 tablespoons heavy cream (optional)
- 1 tablespoon of all purpose seasoning
- 2 vegetable's bouillons cubes
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Thoroughly clean all seafood and the fish.
2. Cook the squid in the pan for 30 minutes in enough water.
3. Strain the shellfish and keep the liquid in which it is cooked.
4. Heat oil in a large pot, cook onion and garlic until they begin to brown.
5. Add the pepper, carrot and celery, cook until tender.
6. Add the coconut milk, wine, thyme, bay leaves, vegetable's bouillons, the all purpose seasoning.
7. Add 2 cups of the liquid from the cooked squid.
8. Mix well, reduce heat and simmer for 15 minutes.
9. Add prawns, clams, fish and squid and cook for another 10 to 15 minutes over medium heat.
10. Add cream, let boil and serve hot.