

Recetario

PATATAS A LA MARINERA

INGREDIENTES:

1 kg de patatas
1 cebolla
2 ajos
1 pimiento rojo y verde
200gr de langostinos
200gr de mejillones
200gr de almejas
Caldo de pescado
Aceite de oliva
Laurel
Perejil

MOESIA
RESTAURANTE • CERVECERÍA

PASO A PASO:

Lo primero cortamos la cebolla y los pimientos en trozos pequeños.

Pelamos las patatas y las cortamos en cachelos.

Hacemos los mejillones al vapor en una cazuela con agua, laurel y sal.

Sacamos los mejillones y reservamos la carne del mejillón.

En ese agua ponemos las cabezas de los langostinos, medio litro de agua y lo cocemos 30 minutos.

Luego lo colgamos y ya tenemos el caldo.

En una cazuela doramos la cebolla y los pimientos con un chorrito de aceite.

Una vez dorados echamos las patatas partidas, una pizca de sal y le añadimos el caldo que hemos hecho.

Lo dejamos hervir a fuego lento unos 15 minutos.

Mientras en una sartén doramos los ajos que hemos partido en láminas y ponemos los langostinos pelados, los doramos un poco, ponemos las almejas y los mejillones, los dejamos cinco minutos y lo volcamos en las patatas. Añadimos el perejil picado y lo hervimos otros 15 minutos hasta que la patata esté blanda pero no se deshaga,

Presentación:

En un plato hondo servimos.

