

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:31  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/caldeirada.html>

---

## Caldeirada

### INGREDIENTES

Merluza 4 rodajas  
Rape 4 rodajas  
Pescado azul 4 rodajas  
Patatas 1 Kg.  
Cebollas 1 grande  
Pimentón 1 pizca  
Pimientos 0,5  
Tomates 2  
Aceite 2 dl.  
Azafrán 1 pizca  
Perejil 1 ramita  
Agua 1 cacito

### PREPARACIÓN

En una cazuela de barro se pone el aceite, el agua, el pimentón, el azafrán, la cebolla cortada en rodajas finas , las patatas en rodajas y el pimiento troceado.

El pescado, previamente troceado, se coloca encima. Se trituran los tomates y se echan sobre el pescado.

Se añade perejil picado y se pone a fuego lento. Debe hervir 20 minutos. Se retira y se sirve en la misma cazuela