

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:31  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/caldereta-de-pescado-y-marisco.html>

---

## Caldereta de pescado y marisco

### INGREDIENTES

1 lenguado fileteado  
100 gr. de rape limpio  
8 gambas peladas  
8 mejillones  
12 hebras de azafrán  
20 bolitas de patatas  
16 bolitas de zanahorias  
Perejil picado  
1 hoja de laurel  
1 diente de ajo  
1 cucharadita de vinagre  
1/2 dl. de aceite de oliva  
1 dl. de vino blanco

### PREPARACIÓN

En un cazo ponemos el aceite y cuando esté caliente, añadir el diente de ajo picado, que no tome color.

Añadir las raspas del lenguado, rape y sobras de las gambas, dejar que fondee un poco y mojar con el vino blanco. Dejar cocer 5 minutos y apartar.

Aparte cocer los mejillones al vapor, reservando el agua que suelten. Retirar la pulpa de los mejillones de la concha y reservar.

Añadir el agua de los mejillones a las raspas y dar otro hervor.

Colar el caldo obtenido y añadir la patata, zanahoria, laurel, azafrán y el vinagre.

Dejar cocer a fuego moderado hasta que la patata esté tierna y añadir el pescado y las gambas.

Retirar del fuego y agregar los mejillones.

Tomar un poco del caldo y mezclar con una cucharada de mayonesa bien espesa, con cuidado para que no se mezclen grumos. Añadir lo obtenido al resto de la sopa.

Servir en sopera, espolvoreado de perejil y aparte unas rebanadas de pan frotadas con ajo.