

Mariscada

por Beldi

Ingredientes

2 bogavantes
4 cigalas
8 navajas
500g de gambas
500g de langostinos
400g de almejas
400g de caracoles de mar
400g de bigaros
400g de berberechos naturales
500g de percebes
8 limones
Aceite
Sal
Pimienta
2 ramas de perejil
1 vasito de vino blanco
1 ajo
1 hoja de laurel
Salsas al gusto

Preparación

Bogavantes:

1. Ponemos una olla con abundante agua y sal a ebullición. Introducimos los bogavantes vivos, tapamos, y dejamos que vuelva a hervir.
2. Cocemos a fuego suave durante unos 12 minutos aproximadamente.

Almejas:

1. Las ponemos en una cazuela, las regamos con un chorrito de aceite, tapamos y ponemos al fuego hasta que se abran.
2. Espolvoreamos con pimienta, ajo, perejil y un chorrito de vino blanco.
3. Dejamos reducir un poco el vino y retiramos.

Bigaros:

1. Cocemos en caldo corto de pescado con una cebolla con calvos de olor incrustados.

Berberechos:

1. Los introducimos en una olla al fuego, sin ningún tipo de líquido, y esperamos entre 5-8 minutos hasta que se abran.

Navajas:

1. Las metemos en una bandeja con agua y sal durante 30 minutos, hasta que expulsan la arena.
2. Las ponemos a la plancha con un chorrito de aceite hasta que se abran.
3. Les ponemos un poquito de ajo y perejil o un chorrito de limón.

Caracoles de mar:

1. Colocamos los caracoles en una olla con el doble de agua, la piel de un limón, una hoja de laurel, pimienta, y dos dientes de ajo sin pelar.
2. Llevamos a ebullición y dejamos cocer a fuego lento media hora.

Percebes:

1. Los lavamos en agua fría.
2. Ponemos una olla con agua y sal al fuego hasta que comience a hervir.
2. Introducimos los percebes, dejamos que vuelva a hervir, los dejamos cociendo 5 minutos y retiramos.

Gambas:

1. Las lavamos con agua fría y las secamos bien.
2. Preparamos un majado con aceite, ajo y perejil.
3. Las ponemos a la plancha, rociándolas con el majado, durante 3-4 minutos.

Cigalas:

1. Cogemos una olla y colocamos abundante agua, 1 cucharada de sal, 1 chorro de vinagre, 10g de pimienta negra, perejil, laurel y tomillo.
2. Introducimos las cigalas y las dejamos cocer durante 5 minutos aproximadamente.

Langostinos:

1. Realizamos un caldo corto con una cebolla cortada, dos ramas de perejil, 1 cucharada de sal, unos granos de pimienta y un litro de agua fría.
2. Llevamos a hervir e introducimos los langostinos. Dejamos cocer hasta que cambien de color. Dejamos enfriar en el propio caldo.



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Alta

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

Temporada: Todo el año

Técnica: Plancha

País: España