

# Caldero santapolero

por Pitu



## Información

**Dificultad:** Media

**Comensales:** 4

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Pescado

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Frito

**País:** España

## Ingredientes

---

150 gramos de aceite de oliva  
2 tomates maduros  
2 o 3 ñoras secas  
1 pimiento verde pequeño  
1 cebolla  
Perejil  
Medio kilo de morralla (pescado)  
Azafrán  
1 cabeza de ajos pelados  
3 dientes de ajo sin pelar  
2 cucharaditas de sal  
3 clavos de olor

## Preparación

---

Echar el aceite en el vaso y programar 15 minutos a temperatura varoma y velocidad 1. Cuando hayan pasado 5 minutos, añadir las ñoras limpias y enteras y sofreír 5 minutos.

Añadir los ajos y triturar unos segundos a velocidad 5. Limpiar las paredes con la espátula y dejar transcurrir los 5 minutos restantes.

Agregar el tomate y la sal y programar 5 minutos a velocidad 3 y medio y temperatura varoma.

Al terminar el tiempo, añadir el pescado, la cebolla troceada, el pimiento a trozos, un tomate, perejil, 1 litro de agua, los 3 dientes de ajo sin pelar, los clavos de olor y el azafrán, y cocer 25 minutos a 100° y velocidad 1. Colar y dejar reposar.

Este caldo se puede emplear después para hacer fideuá, arroz a banda, gazpachos, arroz meloso, etc.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259301/caldero-santapolero/>