

[Mar] Caldeirada

Ingredientes

- Cazuela
 - Patatas.
 - Guisantes.
 - Cebolla.
 - 2 hojas de laurel.
 - Pescado: Merluza, por ejemplo.
 - Sal.
- Sofrito
 - 6 dientes de ajo.
 - 1 cebolla mediana.
 - Aceite de oliva.
 - Pimentón dulce.
 - Caldo (opcional).

Elaboración

1. Cocemos en una olla alta la patata, cebolla, laurel, guisantes y sal.
2. El pescado previamente tiene que estar con sal y se añade cuando comienza a hervir la olla.
3. Controlar la cocción y cuando esté lista se escurre, guardando una taza de caldo.

- Sofrito
 1. Aceite, abundante cebolla y ajos picados.
 2. Cuando hayan pochado, se aparta del fuego y se deja enfriar un poco.
 3. Se añade el pimentón.
 4. Se añade el caldo.

From:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:mar:caldeirada>

Last update: **2025/12/25 13:05**

