

# [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://euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

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

Last update: **2024/12/08 08:05**

