Zarzuela de Mariscos

Hoy nos aventuramos en una receta que despierta los sentidos y transporta a las costas gallegas: la Zarzuela de Mariscos. Este plato es todo un festival de sabores marinos, una sinfonía de mejillones, almejas, calamares y langostinos bailando en una exquisita salsa de tomate y vino blanco. ¡Prepara tus sentidos para una experiencia gastronómica única!

INTRODUCCIÓN

La Zarzuela de Mariscos es un guiso tradicional gallego lleno de sabor marino. Combina una mezcla de mariscos frescos con una base de sofrito, tomate y vino blanco para crear un plato delicioso y reconfortante.

TIEMPO TOTAL DE ELABORACIÓN

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Tiempo de cocción: 30 minutos.

Tiempo total: 50 minutos.

DIFICULTAD DEL PROCESO

Dificultad: Media. Requiere atención para no sobrecocinar los mariscos.

CANTIDAD DE PLATOS PARA LOS QUE DA DE RESULTADO LA RECETA

Esta receta de Zarzuela de Mariscos es para aproximadamente 4 porciones generosas.

INGREDIENTES

500 gramos de mejillones.

500 gramos de almejas.

300 gramos de calamares, limpios y cortados en anillos.

300 gramos de langostinos o gambas, pelados.

1 cebolla grande, picada finamente.

3 dientes de ajo, picados.

2 tomates maduros, pelados y picados.

1 pimiento rojo, cortado en tiras.

1 pimiento verde, cortado en tiras.

1 copa de vino blanco.

Perejil fresco picado.

Aceite de oliva.

Sal y pimienta al gusto.

ELABORACIÓN

En una olla grande o cazuela, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio. Agrega la cebolla y los pimientos y sofríe hasta que estén tiernos.

Añade el ajo picado y cocina por un minuto más, asegurándote de que no se queme.

Agrega los tomates picados a la olla y cocina hasta que se reduzcan y se forme una salsa espesa.

Incorpora los calamares cortados y cocina durante unos minutos hasta que estén ligeramente cocidos.

Vierte el vino blanco en la olla y deja que se evapore el alcohol.

Agrega los mejillones y las almejas a la olla y tápala. Cocina durante unos minutos hasta que se abran los mejillones y las almejas. Desecha aquellos que no se hayan abierto.

Añade los langostinos o gambas a la olla y cocina por unos minutos más hasta que estén rosados y cocidos.

Rectifica la sazón con sal y pimienta al gusto y espolvorea perejil fresco picado por encima.

Sirve la Zarzuela de Mariscos caliente, acompañada de un buen pan para mojar en la deliciosa salsa.

¡Espero que disfrutes de esta delicia gallega llena de sabor a mar! Como todo plato regional, existen variaciones con mas ingredientes o con ingredientes variados, siéntete libre de buscarlos y prepararlos también, buscando el que mas se adecúe a tus gustos personales.