

una pizca de

SAL

Cazuela de mariscos

por Margarita Marzocca

Margarita fue una de las protagonistas de "Historias whitenses que nos encuentran", la producción de micros realizada por Profertil en el marco del 131 aniversario de Ingeniero White.

Su mamá, junto a un grupo de voluntarios, fue la encargada de preparar la cazuela gigante que se cocinó en la primera Fiesta del Camarón y el Langostino.

Margarita sigue su receta al pie de la letra, y en esta nota nos enseñará cómo preparar este tradicional plato en unos pocos pasos.

Ingredientes

- 1 kg de calamares.
- 1 kg de gatuzo.
- 250 g de pulpa de mejillón.
- 250 g de pulpa de camarón.
- 250 g de langostinos.
- Vieiras, pulpitos, calamaretis, calamares.
- 1 cebolla grande.
- 2 cebollas de verdeo.
- 2 cucharadas de extracto de tomate.
- 1 lata de tomate al natural.
- 1 lata de puré de tomate.
- Ajo y perejil picado.
- Orégano, pimienta, ají molido, sal y laurel.

Preparación

1. Limpiar los calamares y darles 15 minutos de hervor. Reservar el agua.
2. Lavar y cortar en trozos grandes el gatuzo.
3. Lavar y escurrir el resto de los mariscos.
4. Rehogar la cebolla picada con 2 hojas de laurel, sal y aceite.
5. Agregar la conserva, el puré, el tomate triturado, los condimentos, el ajo y el perejil, y el agua de los calamares.
6. Cuando comienza a hervir, agregar los calamares cortados en aros y los tentáculos.
7. Luego de unos minutos, agregar los langostinos con cáscara (cortar las extremidades previamente).
8. Agregar el gatuzo y esperar nuevamente a que hierva.
9. Agregar los mejillones, los camarones y el resto de los mariscos elegidos.
10. Hervir de 20 a 25 minutos a fuego mínimo.
11. Sazonar a gusto.

4 HISTORIAS
WHITENSES QUE NOS
encuentran

