

Pailas marinas

Ingredientes (4 personas)

-  300 g de camarones
-  300 g de calamares en anillos
-  300 g de jaibas o cangrejo
-  500 g de choritos (mejillones)
-  300 g de almejas
-  2 filetes de pescado blanco (reineta o merluza)
-  1 cebolla grande picada
-  3 dientes de ajo
-  2 tomates pelados y picados
-  Cilantro fresco
-  1 taza de vino blanco
-  1 ½ litro de caldo de pescado o agua
-  Sal, pimienta y merkén al gusto

Preparación

1. Lava bien todos los mariscos   y resérvalos.
2. En una olla grande, sofríe la cebolla , el ajo  y el tomate  hasta que estén dorados.
3. Agrega el vino blanco  y deja hervir un par de minutos para evaporar el alcohol.
4. Incorpora los mariscos   , los filetes de pescado  y el caldo .
5. Cocina a fuego medio por 15 minutos hasta que los mariscos se abran y el pescado esté cocido.
6. Condimenta con sal, pimienta y merkén .
7. Sirve en pocillos de greda , bien caliente, con abundante cilantro fresco .
8. Acompaña con pan amasado  o marraqueta.

Recuerda visitar <https://saboresdetongoy.cl/>

Encontrarás los mejores productos

Te esperamos