

Cataplana de marisco



Ingredientes: 400 grama de camarão
400 grama de argolas de lulas
600 grama de cubos de tamboril
300 grama de mexilhão descascado
0,5 unidade de lagosta congelada
4 unidade de postas de maruca
2 decilitro de azeite
1 unidade de cebola
2 unidade de dentes de alho
2 colher de sopa de polpa de tomate

Instruções de preparação:

Cubra uma frigideira funda com o azeite, leve ao lume e quando estiver muito quente, refogue a cebola picada. Coloque todo o peixe por cima da cebola, à excepção dos mexilhões. Junte depois o alho picado, a polpa de tomate e o vinho branco. Adicione o sal, a pimenta e a salsa picada. Coza tudo em lume brando durante 20 minutos. A meio da cozedura junte os mexilhões, previamente cozidos. Por fim, junte o açafrão e o caril. Caso o molho fique muito líquido e sem consistência, adicione as natas e deixe ferver durante mais alguns minutos.

Sugestões Adicionais: