

CALDEIRADA DE PESCADO

INGREDIENTES:

2 Pescados pargo, mero, pescadilla de 300 grs. Cada uno

2 Pimentones

2 Cebollas

1 Puerro o ajoporro

1 Vaso de vino blanco

1 vaso de agua

½ taza de aceite de oliva

4 dientes de ajo

4 papas peladas cortadas en rodaja

2 cucharadas de pimentón dulce en polvo

PREPARACIÓN;

En una olla más ancha que alta, poner el aceite de oliva y sofreír los pimientos, las cebollas cortadas en tiritas, el puerro en rodajas, el ajo menudito y revolver de vez en cuando con paleta de madera, cuando ablande poner sal. Hacer con los vegetales una cama colocar los pescado encima y sobre los pescados las rodajas de papas, poner el vino, el agua (debe cubrir totalmente los pescados) y el pimiento, cocer a fuego lento hasta que ablanden las papas, agregar el cilantro picadito, la caldeirada se sirve el caldo en una taza aparte y el pescado en un plato llano.