

Caldera de gambas, cigalas y rape

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 2 personas):

- 150 gr de gamba
- 150 gr de cigalas
- 100 gr de rape, limpio y cortado en dados
- Coñac para flambeear el marisco
- Aceite de oliva y sal
- Sofrito: hacer un sofrito de la forma habitual, con tomate, pimiento verde, cebolla y ajos
- *Fumet* de pescado: hacer un caldo limpio de pescado con cabezas, aletas y colas de pescado que se servirá en otros platos, con algunas verduras (zanahoria, puerro, cebolla, pimiento, perejil)

/ Preparación

Elaboración



Poner al fuego una cazuela de barro y echarle un poco de aceite de oliva. Cuando esté caliente, poner las gambas y las cigalas, para que suelten sus jugos y cojan color.





Con el fuego fuerte, flambear con coñac y dejar un minuto para que se evapore el alcohol. Echarle una cucharada de sofrito previamente preparado y dejar cocer unos minutos para que todos los ingredientes se vayan ensamblando y cogiendo sus sabores.



A continuación poner el fumet de pescado, también preparado con anterioridad, llevar a ebullición y mantener a fuego moderado durante 15 minutos, poniendo el rape cortado en dados 5 minutos antes de apagar el fuego.



Se sirve con tostadas de pan, que se ponen en el plato en el momento antes de servir, para que se “escalden” bien y cojan el sabor de la sopa y den consistencia al plato.



Consejo: a este tipo de elaboraciones conviene dejarlas reposar unas horas, incluso hacerlas de un día para otro.