

# Cazuela de mariscos



## Procedimiento

- Lavar muy bien todos los frutos de mar y reservarlos. Picar los tomates en cuadraditos y la cebolla, el pimiento rojo y el ajo bien chiquitos.
- Poner una olla con un chorro de aceite de oliva y cocinar el ajo, la cebolla y el pimiento rojo, saltear hasta que la cebolla esté transparente. Añadir los tomates cubeteados y continuar con la cocción unos 10 minutos más.
- Sumar a la olla el vino, el agua o caldo, las hierbas y condimentos. Tapar y cocinar de 10 a 15 minutos más a fuego medio/bajo.
- Agregar los mejillones enteros y cocinar por 5 minutos para que se abran. Por último agregar los calamares, mejillones pelados y langostinos. Dejar cocinar 10 minutos más a fuego mínimo.
- Agregar las arvejas y revolver. Servir acompañandola con rodajas de limón y agregar el perejil o ciboulette picado por arriba!

## Ingredientes

### Para 4 (cuatro) porciones:

- **200 grs.** de calamar
- **300 grs.** de mejillones enteros
- **300 grs.** de mejillones pelados
- **200 grs.** de langostinos pelados
- **2** cebollas
- **1** pimiento morrón rojo
- **2 dientes** de ajo
- **2 hojas** de laurel
- **1/2 vaso** de vino blanco
- **300 grs.** de tomate
- **200 grs.** de arvejas
- **2** limones
- **2 tazas** de agua o caldo
- **1 cda.** de perejil picado, tomillo, azafrán, romero
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto