Pomì
O Così. O Pomì.

Cacciucco

Tempo di preparazione: 120 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite: 20 g
- Ajo: 1 diente
- Alfóndiga: 250 g
- Almejas: 100 g
- Apio: 80 g
- Calamar: 100 g
- Camarones: 200 g
- Cebolla: 80 g
- Mejillones: 200 g
- Pan duro: c/n.
- Perejil: c/n.
- Pescadilla: 250 g
- Pimienta: c/n.
- Pulpo: 200 g
- Sal: c/n.
- Salmonete: 200 g
- Santiaguito: 100 g
- Zanahoria: 80 g

For this recipe we used:

Tomates Troceados 300 g

Preparación

1. Empezar picando la zanahoria, el apio y la cebolla, y dorarlos en una cacerola con aceite, ajo, sal y pimienta.
2. Mientras tanto, limpiar todo el pescado. Con los restos, tanto de las verduras como del pescado, preparar un buen caldo de pescado.
3. Esta receta es delicada porque la cocción es diferente para cada tipo de pescado, por lo que hay que ponerlos en la cacerola con sabiduría.
4. Añadir el **tomate** al sofrito empezar añadiendo el pulpo crudo, después de 30 minutos el caldo de pescado y los pescados con espinas, después de otros 15 minutos los calamares y crustáceos, y después de otros 15 los moluscos.
5. Terminar la cocción cuando las conchas se hayan abierto. Servir con bruschettas de pan crocantes.