

Bullavesa

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0	
4 dientes	Ajos
	Sepia
200 gr	Rape
	Puerros
	Perejil
500 gr	Mejillones
	Limonas
	Gambas
	Cebollas
	Bogavante
	Almejas
	Vieiras

ELABORACIÓN

Se hacen los mejillones y las almejas al vapor con el limón, hoja de laurel y los ajos, se reserva el caldo colándolo previamente. Con el caldo del mejillón y las almejas añadiendo un poco de agua se cuece el bogavante.

Se pocha la cebolla y el puerro con un poco de aceite, una vez pochado se le añaden las gambas limpias de bigotes, la sepia y el pescado, todo rehogado se junta en la cazuela con el resto de ingredientes dándole una cocción de ¼ de hora.

Se fríe un poquito de pan y se escurre de aceite para acompañar a la bullavesa.