

Bullavesa

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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 $\frac{1}{4}$ de hora.

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