

Cazón con patatas y alcachofas



**Nombre de la receta**

Cazón con patatas y alcachofas

**Tiempo**

90 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Pescado  
 Moluscos  
 Sulfito

**Descripción**

Patatas guisadas con cazón, alcachofas y almejas

**Ingredientes**

- 1 cebolla fresca grande
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 cucharaditas de pimentón
- 2 patatas grandes

- 2 rodajas de cazón
- 12 corazones de alcauciles (alcachofas)
- 1 hoja de laurel
- 150 mililitro de vino blanco
- 1 puñado de almejas
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

## Pasos

**1** En primer lugar ponemos el aceite a calentar en la perola o sartén honda donde vayamos a cocinar nuestro guiso. Cuando esté caliente pochamos el pimiento, la cebolla y los ajos picados. Sofreímos a fuego medio unos 10 minutos.



**2** Cuando está sofrito, apartamos un momento del fuego y añadimos el pimentón y la hoja de laurel. Removemos para que el pimentón se dore sin quemarse.



**3** Inmediatamente después añadimos el vino y esperamos a que evapore el alcohol.



**4** Ahora echamos las patatas peladas y cortadas cachadas. Removemos, añadimos agua y dejamos cocer.



**5** A media cocción de las patatas añadimos los corazoncitos de los alcauciles. Esta es una variedad de alcachofa pequeña y autóctona. Salamos todo al gusto y dejamos cocer.



**6** Cuando las patatas y las alcachofas están cocidas, añadimos las rodajas de cazón y el puñado de almejas y dejamos cocinar unos 10 minutos más. Probamos, rectificamos de sal y ya tenemos listo nuestro rico y saludable plato de cuchara.



**Observaciones o consejos**

Se puede añadir una pastilla de caldo de pescado concentrado.

**Autor**

Matilde Linares