

## Patatas con cazón y langostinos



### Nombre de la receta

Patatas con cazón y langostinos

### Tiempo

100 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

3

### Alérgenos



Crustáceos



Pescado



Sulfito

### Descripción

Guiso de patatas con cazón y langostinos

### Ingredientes

- 9 langostinos

- 3 patatas grandes
- 1 cebolleta
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 150 mililitro de vino blanco
- al gusto de colorante alimenticio
- al gusto de sal
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 3 rodajas de cazón

## Pasos

**1** En primer lugar vamos a cocer los langostinos durante 3 minutos para que suelten el sabor en el caldo. Los sacamos estrujando las cabecitas un poco con la cuchara para que suelten el jugo en el caldo y reservamos el caldo.



**2** Por otra parte en una sartén amplia ponemos el aceite y hacemos un sofrito con los ajos, la cebolla y los pimientos todo bien picadito y salamos un poco.



**3** Una vez tenemos el sofrito, añadimos el vino y dejamos evaporar el alcohol. A continuación añadimos las patatas peladas y cortados a trozos cachados. Añadimos el caldo de cocer los langostinos bien colado y dejamos cocer las patatas. Si les va haciendo falta vamos añadiendo más agua y añadimos colorante y salamos al gusto.



**4** Cuando las patatas están casi hechas ponemos las rodajas de cazón junto con los langostinos previamente pelados. Esperamos unos 10 minutos a que se cueza el cazón. Probamos de sal y ya tenemos preparado nuestro rico guisado de patatas con pescado.



**Observaciones o consejos**

Se puede añadir un poco de pastilla de caldo de pescado sin nos gusta con un sabor más intenso pero con el agua de cocer los langostinos, ya tiene suficiente sabor.

**Autor**

Matilde Linares