

Recetas de marisco y pescado gallego



Existen elementos de la gastronomía de ciertas regiones del mundo que son un emblema por el que son reconocidos más allá de sus fronteras. En España, son muchas las regiones con particularidades gastronómicas propias gracias a productos únicos que se obtiene en ellas. Al hablar de Galicia, el marisco y el pescado gallego como el que podemos comprar en la pescadería online Galicia Marisco son reconocidos por su sabor y calidad.

Unos productos de gran calidad que hay que saber utilizar en recetas de cocina para sacarle el mayor partido junto con ingredientes que hagan potenciar sus cualidades culinarias. ¿Quieres conocer algunas recetas de marisco y pescado gallego? Toma nota porque te mostramos tres muy sencillas a continuación:

Arroz con carabineros y almejas

Para elaborar este plato para 4 personas vas a necesitar los siguientes ingredientes:

- 1 tomate
- Medio kilo de almejas
- 2 vasos de arroz redondo
- 2 dientes de ajo
- 7 carabineros
- 1 cebolla
- Aceite y sal

Para el caldo necesitaremos:

- Las cabezas de los carabineros
- 1,5 litros de agua
- 1 puerro
- 1 hueso de rape
- 1 cebolla
- Medio vaso de brandy
- Aceite y sal

Para la elaboración sigue los siguientes pasos:

Paso 1

Mientras dejas las almejas en remojo para que se limpien de arena, vas cortando la cebolla y el puerro quedándote solo con la parte clara. A continuación, pon una olla grande al fuego con dos cucharadas de aceite y los caparazones y las cabezas de los carabineros a fuego suave v haciendo presión para que vava soltando el iuao. Después incluyes las

verduras, las dejas durante unos 5 minutos y luego añades el medio vaso de brandy y vas removiendo hasta que se evapore todo el alcohol.

Paso 2

Introducimos el hueso de rape en la olla y añadimos agua hasta que se cubra todo. Subimos el fuego y lo dejamos unos 15 minutos cuando empiece a hervir. A continuación, colamos el caldo y lo volvemos a añadir a la olla. Lo ponemos a hervir y vamos quitando la espuma. En paralelo, cortamos las cebollas, el ajo y los carabineros en unos 3 trozos. Luego pelamos el tomate retirando las semillas.

Paso 3

Utilizamos una olla en la que echamos dos cucharadas de aceite. A fuego medio, echamos el ajo, la cebolla para que se sofrían. Luego añadimos el tomate y más tarde echamos el arroz y el caldo junto con un poco de sal. Solo queda dejar hervir el arroz hasta que esté tierno y en ese momento agregar las almejas y los carabineros.



Berberechos al vino blanco

Para esta receta para 2 personas vamos a necesitar:

- Medio kilo de berberechos
- 1 diente de ajo
- Vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 litro de agua
- Sal

Para la elaboración debemos seguir los siguientes pasos:

Paso 1

Dejamos los berberechos en remojo durante 3 horas con agua fría y abundante que debemos cambiar cada hora. Esto es fundamental para que expulsen la tierra. Luego los ponemos sobre un paño de cocina para que se sequen antes de utilizarlos en la cocina.

Paso 2

Cogemos una sartén en la que añadimos una pizca de sal, 2 cucharadas de aceite de oliva y el ajo para que se vaya dorando. En este punto debemos agregar con cuidado el chorro de vino blanco y, cuando se haya reducido a la mitad, incorporamos los berberechos. Tan solo queda esperar que se abran y decorar con un poco de perejil al servirlos en el

plato.



Vieiras al champán

Para elaborar esta receta para 4 personas necesitamos los siguientes ingredientes:

- 100 gramos de gambas
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 copa de champán
- Pan rallado
- 100 gramos de langostinos
- Perejil
- Harina
- 2 dientes de ajo

Para su elaboración debemos seguir el siguiente paso a paso:

Paso 1

Vertemos un poco de aceite en una olla pequeña para dorar las vieiras, aunque también añadiremos las cabezas de los langostinos y el cuerpo. Salpimentaremos y dejamos unos minutos rehogar. Luego sacaremos todo menos la cabeza de los langostinos. Debemos repetir este proceso con las gambas

Paso 2

Mezclaremos las cabezas de las gambas y de los langostinos con el ajo, el puerro y la cebolla picados en una olla. Luego sacamos las cabezas y vertemos un poco de harina. A continuación, echaremos la copa de champán y mezclaremos todo durante 3 minutos.

Paso 3

Vamos a volver a añadir el marisco e incluimos un poco de bechamel. Luego rellenamos las vieiras con esta mezcla y espolvoreamos por encima con ajo y perejil previamente triturado. Para finalizar, gratinar en el horno a 200 grados unos 5 minutos antes de servir en el plato.

Tres ideas de recetas deliciosas para degustar lo mejor del marisco y el pescado gallegos.





Si te ha gustado el artículo Recetas de marisco y pescado gallego, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Otros mariscos.