

Receta de Caldeirada gallega de pescado



La caldeirada gallega de pescado se puede preparar con merluza, rape o raya. Esta receta típica de Galicia en España, es una comida de marineros, quienes estando en alta mar, suelen prepararla de igual manera pero cocinando todo con agua de mar.

 4 comensales

 45m

 Plato principal

 Dificultad baja

Características adicionales: Coste barato, Estofado, Recetas españolas, Recetas gallegas

Ingredientes:

- 500 gramos de Merluza
- 1½ unidades de Cebolla
- 5 unidades de Patata

Salsa ajada

- 5 dientes de Ajo
- 1 chorro de Aceite
- 1 hoja de Laurel
- 1 pizca de Pimentón dulce
- 1 pizca de Pimienta blanca
- 1 chorro de Vinagre

Cómo hacer Caldeirada gallega de pescado:

- 1** Para empezar a preparar la típica caldeirada gallega, lo primero que debes hacer es lavar, pelar y cortar las patatas en rodajas más o menos gruesas. La cebolla córtala en gajos.
- 2** Cuece las patatas y la cebolla en un cazo con agua hirviendo y sal. Deja al fuego hasta que las patatas estén ligeramente blandas pero sin llegar a deshacerse.
- 3** Para preparar la salsa ajada, saltea todo en una sartén y luego tritura todo junto hasta que se integren los

– ingredientes. El resultado debe ser una pasta homogénea de color ligeramente rojizo.

- 4** Cuando ya estén casi listas las patatas, añade los trozos de pescado a la olla y deja cocer unos dos minutos más hasta que todo esté en su punto. Recuerda que el pescado debe estar previamente salpimentado.
- 5** Pasado este tiempo, retira la olla del fuego y desecha el caldo de la cocción, conservando solo una pequeña parte en el fondo del cazo, con un par de dedos será suficiente.
- 6** Añade la salsa ajada a la olla y remueve. Vuelve a poner la caldeirada al fuego con una llama medio-baja para que la salsa ligue. Continúa con la cocción un par de minutos más.
- 7** Disfrutas de la **caldeirada de pescado** con un poco de pan de pueblo. Esta receta es uno de los platos más típicos de la cocina gallega, una receta sencilla que puede hacerse con cualquier tipo de pescado que sea de cocer, ya sea blanco o azul.

Si te ha gustado la receta de **Caldeirada gallega de pescado**, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Merluza. También puedes visitar una selección de las mejores recetas españolas y recetas gallegas.