

MARISCADA DE POCHAS

INGREDIENTES: para 6 personas.

- 500 GR. de pochas
- 250 gr. de calamar limpio
- 1 kg. De mejillón de roca
- 500 gr. de almejas
- 18 langostinos medianos
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 zanahoria
- 2 orejones de tomate
- 3 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 2 ramitas de perejil
- 1,5 dl. aceite de oliva virgen extra.
- Pimienta en grano, clavo y sal
- 1 cucharadita de harina



ELABORACIÓN:

Ponemos a cocer las pochas con el calamar cortado en tiras, laurel, un par de dientes de ajo, dos clavos y unos granos de pimienta machacados. Bien cubiertas de agua, llevamos a ebullición y bajamos a fuego bajo y tapadas.

Cortamos la cebolla, pimiento, zanahoria y orejón de tomate en brunoise (cuadritos muy pequeños), sofreímos en aceite de oliva virgen extra, reservando un poco para saltear luego las almejas y los langostinos. Cuando las pochas estén casi cocinadas, apartamos el laurel, los ajos y el clavo, añadimos un poco de sal y el sofrito, volvemos a tapar y dejamos cocinando a fuego lento.

Pelamos los langostinos y reservamos, abrimos los mejillones al vapor, y desechamos las cáscaras. Con el jugo de los mejillones y algo más de agua, hervimos las cabezas de los langostinos, y este caldo nos servirá para añadirlo a las pochas, que ya necesitarán un poco.

Picamos un ajo muy fino y el perejil, en cazuela aparte, con algo del resto del aceite sofreímos el ajo, añadimos la harina, movemos echamos las almejas bien lavadas y escurridas, los langostinos pelados, añadimos un poco del caldo de las pochas, tapamos y dejamos a fuego medio. Esperamos a que abran las almejas haciendo movimientos de vaivén y apartamos. Añadimos el perejil picado fino, y una vez estén bien tiernas las pochas le incorporamos este salteado y los mejillones limpios, movemos la cazuela con mimo, ponemos a punto de sal, si es que fuese necesario, y servimos muy caliente..... ahñ, y repetimos qestáh mu güeno