

Zarzuela de frutos do mar
Chef Felipe Martins

Ingredientes

- 3 litros de fumet de peixe
- 1 pimentão vermelho em rodela
- 1 pimentão verde em rodela
- 2 cebolas cortadas em ciseler
- 3 dentes de alho
- 1 maço de salsa picada
- 1 maço de cebolinha verde picada
- 6 tomates Concassé
- 2 limões Taiti em suco
- 300g de camarão
- 200g de lula em anéis
- 8 mariscos com casca
- Quanto baste de sal
- Quanto baste de azeite de oliva
- Quanto baste de pimenta do reino preta

Modo de preparo

Processe os tomates sem pele e sem semente; reserve. Em uma panela, refogue a cebola e posteriormente o alho no azeite de oliva. Acrescente o tomate processado e deixe cozinhar alguns minutos. Acrescente o fumet de peixe e ferva mais um pouco. Adicione o sal. Adicione os mariscos fechados de modo que todos fiquem quase inteiramente submersos, fervendo até que se abram. Enquanto cozinham, refogue no azeite separadamente os pimentões e reserve. Faça o mesmo procedimento com os camarões, temperados com sal e pimenta preta moída na hora. Adicione ambos quando os mariscos estiverem abertos. Adicione a lula e desligue o fogo. Corrija o tempero, adicione o suco de limão e finalize com a salsinha e cebolinha picadas.