

Caldero de la Isla de Tabarca

Ingredientes

- 2 Kg. de Morralla para hacer el caldo.
- 2 Kg. de pescado tipo : Gallina, Mero, Dentón, Lechola, Gallo..
- 1 tomate.
- 2 ñoras secas.
- Ajos secos para el sofrito y para hacer el alioli.
- 600 grs. patatas (opcional).
- 1 pimiento rojo.
- Azafrán o colorante alimentario.
- Arroz redondo.

Elaboración.

Limpiamos la morralla y el pescado para hacer el caldo base, luego se pone a hervir en una olla durante unos 30 minutos. Colamos el caldo en un colador y lo dejamos apartado.

A continuación limpiamos las ñoras y les sacamos las semillas y sofreímos las ñoras con cuidado de que no se quemen y las apartamos al mortero para que vayan enfriando. Reservamos el aceite. Una vez enfriado se le añaden los ajos y un tomate maduro troceado, lo majamos todos hasta que se quede en una consistencia pastosa.

Este majado lo sofreímos en la sartén con el aceite reservado, una vez sofrito se vuelca en el caldo de la morralla y así van cogiendo los ingredientes todo el sabor. En el caldo ponemos las patatas cortadas en rodajas de unos dos centímetros más o menos y lo dejamos cocer unos 10 o 15 minutos, para que queden blandas pero no demasiado.

Una vez hechas las patatas las retiramos del caldo y en su lugar ponemos el pescado, unos 20 minutos

para que vaya tomando todos los sabores a la vez que se hace. Una vez transcurrido este tiempo, sacamos el pescado que lo serviremos en una fuente junto con caldo y acompañado de All i Oli, preferiblemente casero, que le da más sabor.

PARA HACER EL ALLIOLI

En el vaso de la batidora se pone 4 dedos de aceite oliva, sabor suave, un huevo entero, un diente de ajo grande pelado y troceado, un pellizco de sal y una chorradita de limón. Se mete la batidora al fondo del vaso y a máxima potencia vamos subiendo poco a poco la batidora y luego subiendo y bajando y se hace un alioli espeso y consistente.

También lo podemos hacer de la manera tradicional... (Mortero, ajo, aceite, sal y un buen ritmo y mucho brazo)

PREPARAMOS EL ARROZ

Tendremos que reservar aproximadamente 2 vasos de unos 200 c.c. de caldo por cada uno de arroz, y si se quiere un poquito más para quién lo prefiera un poco más caldoso. En una paellera disponemos el caldo con el arroz, primero a fuego fuerte que luego bajaremos un poco, transcurridos unos 15 minutos ya podremos retirar el arroz y lo serviremos acompañado de All i Oli.

Localización.

ISLA DE TABARCA

Aportación colaboradores

Maria Jose Rogado