CAZUELA DE MARISCOS CON CHILE

Ingredientes:

- 6 cucharadas de aceite
- 1 cebolla mediana, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 kg de camarón pacotilla
- 1 kg de pulpo, cocido y picado en cubos
- 500 g de almejas, limpias y sin la concha
- 1 kg de pescado, cocido y desmenuzado
- Sal y pimienta al gusto
- 5 chiles de árbol, sin semillas
- 2 chiles guajillo, sin semillas
- 3 chiles serranos verdes, sin semillas
- 2 tazas de puré de tomate (500ml)
- 1 taza de crema (500ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 300 g de queso manchego, rallado

Procedimiento:

1. Calienta 4 cucharadas de aceite y sofríe la mitad de la cebolla y un ajo, añade los mariscos y el pescado, salpimenta al gusto y deja cocinar durante 5 minutos reserva.
2. Calienta el resto del aceite y sofríe el resto de la cebolla y el ajo, agrega los chiles y fríe ligeramente, añade el puré y deja que suelte el hervor.
3. Licúa lo anterior con la crema y el consomé vierte sobre los mariscos y deja cocinar durante 5 minutos más. Agrega el queso y tapa hasta que se gratine. Ofrece.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4