



ZARZUELA POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS POUR LA RECETTE

Les poissons

- 1.500 Kilos de 3 ou 4 poissons différents qui se tiennent bien à la cuisson (Lotte, merlu, bar, dorade. etc.)
- 4 grosses gambas
- 4 langoustines
- 300 g de calamars
- 500 g de palourdes
- 500 g de moules de moules

Pour le sofrito

- 1 petite boîte de tomate frito « Los Palacios » (en vente sur monepicerieespagnole.fr)
- 15g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- ½ bouquet de persil
- 250 g de poivrons
- 1 cuillère à café d'épices pour paella « carmencita » (en vente sur monepicerieespagnole.fr)
- 1 cuillère à café de pimenton de la Vera fumé (en vente sur monepicerieespagnoel.fr)
- 150 g de jambon serrano
- 20 cl de vin blanc

Ingrédients pour le fumet

- Arêtes et têtes de poissons ou Poissons de roche
- Bouquet garni
- Grains de poivre noir
- Sel
- Ou à défaut, un fumet de poisson ou de crustacés, déshydraté.





Picada

- Amandes grillées
- Persil frais

Divers

- 10 cl d'huile d'olive vierge extra (en vente sur monepicerieespagnole.fr)
- 5 cl de cognac

ELABORATION DE LA RECETTE

Coquillages

- Faites ouvrir tous les coquillages moules et palourdes dans un fond d'eau et 10 cl de vin blanc. Dès qu'ils s'ouvrent, mettez de côté

Fumet

- Pour faire le fumet, nous allons commencer par faire sauter les têtes dans un peu d'huile et les écraser pour qu'elles libèrent tout le jus.
- Ajoutez les arêtes et têtes de poisson, couvrez d'eau, ajoutez le persil et les grains de poivre et la boîte de bisque et laissez cuire 20 minutes à feu très doux.
- Ensuite, nous passons au chinois, retirons et mettons de côté. Pour dégager plus de goûts, selon la concentration de mon fumet, il m'arrive parfois de tout mixer ou écraser pour extraire toutes les saveurs.

Sofrito

- Pelez ail et oignons, émincez finement,
- Coupez grossièrement les tomates couper le jambon serrano
- Dans une poêle à paella versez un fond d'huile d'olive et faites revenir poivrons, ail, oignons, jambon serrano, faites rissoler 10 minutes
- Rajouter le tomate frito los Palacios, le persil et le reste du vin blanc
- Ajoutez enfin le fumet de poisson filtré, les épices paella, le Pimenton,
- Continuez la cuisson à feu doux ¼ heure.
- Goutez, salez et poivrez si nécessaire
- En fin de cuisson rajoutez la picada et bien mélanger pour lier la sauce.

Poissons

- Dans la grande poêle à paella mettre les calamars à cuire 10 minutes
- Répartir ensuite les coquillages et les crustacés
- Disposez le poisson sans remuer et laissez cuire 10 minutes.
- Flambez au cognac.
- Arrêter le feu, couvrez de papier aluminium, le plat peut mijoter tout seul une bonne heure, la sauce doit être assez consistante