

# FRITO MARINERO



## Preparación

Pelar las gambas, trocear la sepia y el calamar (yo lo pido en la pescadería), trocear las patatas, el pimiento, la cebolleta (utilizaremos también la parte verde) y la guindilla.

En abundante aceite freír las patatas a fuego medio. No queremos que se nos tuesten, que queden cocidas pero sin dorarse demasiado. Escurrir de aceite y reservar.

Freímos el pimiento, guindilla y la cebolleta, reservamos.

Es momento de retirar el aceite y sofreír las gambas, el pulpo el calamar y la sepia.

Una vez esté todo bien sofrito a la cazuela donde tenemos las gambas, pulpo calamar y sepia, añadimos las patata, pimiento, guindilla, guisantes y mejillones cocidos. Damos 2 vueltas a la cazuela y añadimos las ramitas sin tronco del hinojo y salpimentamos.

Apagamos el fuego y dejamos reposar.

Disfrutar acompañado de un buen trozo de pan moreno y un Trepó

## INGREDIENTES

23 PATATAS GRANDES

1 PIMIENTO ROJO

1 GUINDILLA

1 CEBOLLETA / SOFRIT

12 GAMBAS

1 CALAMAR

1 SEPIA

PULPO

12 MEJILLONES COCIDOS

GUISANTES

HINOJO

SAL Y PIMIENTA