1. **Caldera de Rosas**

**Ingredientes**:

* Merluza (4 rodajas); Rape (2 rodajas)
* Mejillones de roca –(12); Almejas (1/2 kg).
* Calamares –(2); Sepia -4 pequeños- marca delfín.
* Cigalas-2; Carabineros -2; Gambones -4
* Bogavante-vivo
* Almendras –peladas (12)
* Ajos -4 con piel aplastados con un cuchillo
* Perejil
* Galletas tipo de maría (2)
* Patatas pequeñas (2 x por persona); cebollas (2)
* Tomates -4 pequeñas peladas y sin pipitas.
* Vino blanco (almejas).
* Coñac-para mariscos. flambear
* Caldo de pescado (merluza, rape, congrio etc.+ puerro + cebolla + zanahoria) 2 litros.
* Harina para rebozar (sellar), los calamares y sepia.
* Pimentón picante (sofrito de tomate).
* Laurel-hoja (sofrito de tomate /se retira a la mitad de cocción))

**Elaboración**:

1. Limpiar las almejas con agua y sal y abrir con chorro de vino blanco y reservar.\*
2. -Sofrito de cebolla + tomate a fuego lento añadir un poco de agua de almejas\*. Hoja de laurel (medio freír) + pimentón (pizca).
3. Se ponen las 12 de mejillones en cazuela (se abren –se retiran y se guardan).
4. Picada: almendras (con la piel y machacadas en mortero) + 4 ajos aplastados + 2 galletas bien machacadas + perejil picado, primero a freír todo un poco (tostar las almendras) y a continuación se añade un poco de caldo de pescado y a cocer un rato la picada. Se reserva y se añade al final, 5 minutos antes de retirar del fuego la caldereta.
5. Sellar el pescado con harina y freír vuelta y vuelta y reservar.
6. Con el aceite de freír el pescado, con la misma aceite se pasa a la plancha primero los mariscos y luego la sepia, y las calamares pasados por harina (se hacen los últimos).
7. En la paellera (donde se hace el pescado, mariscos, calamares y sepia) se pone en primer lugar los calamares y la sepia, y se añade el sofrito de tomates, y un poco caldo, dejar un rato, es decir, el orden de poner en la paellera: los calamares y las sepias, el sofrito de tomates y caldo: 10 min, luego, el resto de caldo, se añaden los trozos de patata durante 15-20 min. y finalmente, se añade los mariscos, mejillones, almejas, pescado y finalmente la picada.
8. Reposar 15 min.