Катаплана

Время приготовления: 90 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4x человека)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 500g 300 г
  - бекон 3 ломтика
  - белое сухое вино 75 мл
  - зеленый перец 3 шт
  - кальмары 6 шт
  - королевские креветки 12 шт
  - крупные мидии 8 шт
  - лавровый лист 2 шт
  - лук 2 шт
  - молодой картофель 6 шт
  - морковь 1 шт
  - морская соль по вкусу
  - оливковое масло 3 ст.л
  - петрушка 1 пучок
  - сахар щепотка
  - свежая кинза (кориандр) 1 пучок
  - сливочное масло 40 г
  - смесь перцев по вкусу.
  - соус табаско по вкусу
  - чеснок 5 зубчиков

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Делаем томатный соус. Нарезаем бекон соломкой и обжариваем в горячем сотейнике. Затем одну луковицу, два зубчика чеснока и одну морковь нарезаем ломтиками. Добавляем овощи к бекону и обжариваем все вместе 8-10 минут. Присоединяем петрушку, лавровый лист, мякоть томатов в кубиках, сахар и 1/3 ч.л. табаско. Готовим 25-30 минут. Готовый соус с остатками овощей протираем через сито.
2. Очищаем креветки и мидии. У кальмара удаляем пленку и нарезаем кольцами.
3. Оливковое масло прогреваем в воке и обжариваем в нем чеснок и лук, порезанный соломкой. Добавляем болгарский перец, нарезанный длинной соломкой, и готовим 20 минут до мягкости перца.
4. Присоединяем морепродукты, соус табаско и вино, немного выпариваем.
5. Добавляем томатный соус, картофель, нарезанный дольками, и сливочное масло. Приправляем солью по вкусу и тушим 25-30 минут до готовности картофеля. Перед подачей посыпаем кинзой.

Приятного аппетита!