

# Recetas

## Cazuela de Mariscos al Papelón

¿Es posible capturar el aroma del Caribe en un solo bocado? En Sal Bahía, creemos que sí. Esta Cazuela de Mariscos no es solo un pasapalo, es una tapa costera elegante diseñada para disfrutar en familia. El secreto reside en el papelón, un ingrediente naturalmente confiable que equilibra la acidez y resalta la frescura marina. Al usar la sal favorita de los venezolanos, transformamos una receta clásica en una experiencia de lujo, demostrando que en el país sabemos ponerle la mejor sazón a cada momento compartido.



Intermedio



45 minutos



Cocina



8-10

### Ingredientes

- 500 g de mariscos variados (camarones, calamares, mejillones).
- 2 tomates grandes y maduros (sin piel ni semillas, picaditos).
- 1 cucharada de papelón rallado (el diferenciador que equilibra los sabores).
- 1 cebolla blanca mediana picada en cubos pequeños.
- 2 dientes de ajo machacados.
- ½ taza de caldo de pescado o agua.
- Cilantro fresco picadito al gusto.
- Sal Bahía al gusto (la Sal de Venezuela).
- Pimienta negra al gusto.
- Aceite vegetal o de oliva.
- Tostaditas de pan o mini arepitas para acompañar.

### Utensilios

- Cazuela de barro o sartén hondo.
- Cuchillo y tabla de picar.
- Cuchara de madera.



### Preparación

**El Sofrito Base:** Calienta el aceite y sofríe la cebolla con el ajo hasta que luzcan transparentes. Agrega el tomate y cocina a fuego medio hasta que suelte sus jugos.

**El Toque Secreto:** Incorpora el papelón rallado y mezcla bien. Deja que se caramelicé ligeramente con el tomate; notarás cómo el aroma cambia por completo.

**Los Mariscos:** Sube el fuego y añade los mariscos. Cocina por un par de minutos e incorpora el caldo de pescado.

**Sazón con Tradición:** Ajusta el sabor con Sal Bahía. La sal actuará como el puente técnico que unirá el dulzor del papelón con la potencia del mar. Agrega la pimienta.

**Reducción:** Deja cocinar a fuego bajo por 10 minutos o hasta que la salsa espese y los sabores se concentren.

**Finalizado:** Apaga el fuego y añade abundante cilantro fresco para aportar ese brillo y aroma final.

**Un toque Bahía:** La magia de esta cazuela reside en el equilibrio. Mientras el papelón suaviza la acidez, nuestra Sal Bahía es el ingrediente esencial que resalta la salinidad de forma equilibrada. Es un plato que demuestra que con ingenio y nuestra sal favorita, lo cotidiano se vuelve extraordinario para unir a los venezolanos en torno a la mesa.