

Escaldón de Cazuela o Caldo de Pescado

Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Escaldón

Ingredientes

300g de gofio

Caldo de pescado colado

6 hojas de hierbahuerto

Poner gofio en un lebrillo, bol o similar

Escaldón de Cazuela o Caldo de Pescado



He
rv
ir
el
ca
ld
o
co
n
un
as
ho
ja
s
de
hi
er
ba
hu
er

[to](#)

e

ir

lo

ag

re

ga

nd

o

pa

ul

at

in

am

en

te

al

go

fi

o

mi

en

tr

as

lo

re

mo

ve

mo

s,

ha

st

a

ob

te

ne

r

un
am
as
ad
o
de
un
a
te
xt
ur
a
(s
eg
ún
gu
st
os
)
má
s
o
me
no
s
es
pe
sa
.
Co
ns
um
ir
de
in
me
di

Tambien...

Este escaldón es el acompañamiento habitual de toda buena cazuela de pescado, aunque es frecuente consumirlo solo, sin que acompañe el plato de procedencia. Posee algunas variantes, tales como incorporar papas y pescado desmigajado procedentes de la cazuela, agregar unos ajos dorados en aceite con algo de pimienta picona, sobre el escaldón ya elaborado o añadir mojo verde sobre el preparado, entre otras. En cuanto a la textura, esta es siempre cuestión de gustos, particularmente la prefiero ligera.