

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:21
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/crema-de-marisco-r%c3%a1pida-al-estilo-peri.html>

Crema de marisco rápida al estilo Peri

INGREDIENTES

Para 2 comensales:

1 lata de crema de marisco "Campbell"
50 g. de langostinos
100 g. de lomo de merluza
1 cabeza de merluza
Sal

PREPARACIÓN

Poner en una cacerola la merluza a cocer en agua fría con sal, cuando esté casi a punto incorporar los langostinos. Dejar enfriar y rescatar los lomos de merluza.

Pelar lo langostinos y unir a la merluza

Colar el caldo de pescado y reservar.

Mezclar en una olla el contenido de la lata "Campbell" y añadir la misma medida de caldo de pescado.

Incorporar la merluza y los langostinos picados finamente.

Calentar a fuego lento, removiendo cada poco para impedir que se pegue.

Nota:

Si se quiere conseguir sopa de marisco en vez de crema añadir dos medidas de caldo por cada lata.

Este plato resulta muy fácil de preparar y solo los paladares mas exquisitos sabrán distinguir la diferencia con la crema de marisco clásica.