

## SOPA DE BERBERECHOS

### INGREDIENTES:

- 400 g de berberechos o chirlas
- 100 g de gambas o 2 pastillas de caldo de pescado
- Unas hebras de azafrán o colorante
- 1 cayena (opcional)
- Pimienta
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cubilete de hojas de perejil picado
- 700 g (7 cubiletes) de agua

### Para el sofrito:

- 70 g (3/4 cubilete) de aceite
- 1 pimiento choricero
- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de pimiento verde
- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates rojos maduros o 200 g (2 cubiletes) de tomate triturado

### PREPARACIÓN

Lave los berberechos con agua y sal, póngalos en el cestillo y reserve. Haga un fumet con las cabezas y las pieles de las gambas y tres cubiletes del

agua estipulada (reservar los cuerpos) y programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuele y reserve (lave muy bien el vaso y la tapa).

Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes y añada el caldo que teníamos reservado y el resto del agua, hasta completar los 7 cubiletes. Triture durante 20 segundos a velocidad 8-9 comprobando que queda todo homogéneo. Añada las pastillas, el azafrán y la cayena y sazone. A continuación, introduzca el cestillo con los berberechos en el vaso y la hoja de laurel. Programe 12 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. (Tienen que abrirse las conchas). Pasado el tiempo, ponga en el cestillo las gambas peladas y deje en reposo, ya sin calor, unos segundos.

Retire el cestillo del vaso y agregue el perejil. Si desea añadir fideos o arroz, agregue más agua, si es necesario, y ponga a cocer a velocidad 1. El tiempo dependerá de la dureza del ingrediente. Vierta la sopa en una sopera, añada los berberechos y las gambas del cestillo, mezcle y sirva.