

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:29
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/sopa-de-marisco-y-pescado.html>

Sopa de marisco y pescado

INGREDIENTES

400 g de rape.
400 g de merluza.
200 g de almejas.
Crema de marisco:
200 g de gambas.
300 g de zanahoria.
300 g de cebolla y 2 puerros.
40 g de arroz.
3 tomates maduros.
1 vaso de coñac.

Caldo o fumet de pescado:

1 cabeza de rape.
Parte verde de un puerro.
1,25 litros de agua.
8 rebanadas de pan y perejil.

PREPARACIÓN

Elaboramos el caldo de pescado poniendo a hervir desde frío la cabeza de rape (sin agallas) con el verde de puerro y unos tallos de perejil. Tras hervir durante 1 hora, colamos por un colador fino y reservamos.

Para la crema de marisco: Picamos muy finas las verduras y ponemos a pochar. Añadimos el tomate cortado en gajos, las cabezas y las carcasas de las gambas. Reservamos la carne de las gambas para la sopa.

Flameamos con coñac, añadimos el arroz y mojamos con un litro de fumet.

Dejamos hervir hasta que el arroz esté hecho y trituramos. Una vez triturado pasamos todo por el colador.

Ponemos esta crema a hervir con el pan tostado una media hora.

Añadimos el pescado cortado en dados, las gambas y las almejas.

Dejamos hervir 10 minutos y ponemos a punto de sal, añadiendo más caldo si lo queremos caldoso o menos caldo si nos gusta cremoso.

Espolvoreamos perejil picado.