

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

Sopa de mariscos

INGREDIENTES

250 grs. de almejas
250 grs. de mejillones
250 grs. de cigalas
4 nécoras
2 trozos de rape o merluza
1 cebolla
2 dientes de ajo
Perejil
100 grs. de pan
Azafrán
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Limpiar los mejillones y las almejas, dejándolos en remojo con agua y sal durante unas horas para que suelten toda la arena.

Raspar la concha de los mejillones.

Poner a cocer todo el marisco y el pescado en una cazuela con agua y sal 10 minutos. Una vez cocido reservar el caldo.

Separar la carne del marisco de su concha y quitar la espina del pescado.

Colar el caldo y colarlo en otra olla.

Hacer un sofrito con el ajo y la cebolla picados en una sartén con aceite caliente. Añadir toda la carne de marisco y pescado, previamente troceadas y rehogarlo todo junto durante cinco minutos.

A continuación verterlos en la olla del caldo . Salar y añadir una pizca de azafrán.

Cocer 20 minutos. Retirar la olla del fuego, añadir los tropezones de pan y espolvorear con el perejil picado.