

## SOPA DE PESCADO

### INGREDIENTES:

- 1/2 Kg de mejillones bien limpios
- 4 filetes de pescado (puede ser congelado)
- 200 g de gambas
- 1 hoja de laurel
- 100 g (1 cubilete) de vino blanco
- 2 pastillas de caldo de pescado
- 2 huevos duros
- 1/2 cubilete de hojas de perejil
- Pimienta (opcional)

Para el sofrito:

- 100 g (1 cubilete) de aceite
- 2 dientes de ajo
- 3 tomates maduros
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento verde de freír
- 1/2 pimiento rojo

### PREPARACIÓN

Ponga en una cazuela 1/2 litro de agua y los mejillones, y déjelos hervir hasta que se abran. Retire del fuego, deseche las conchas y reserve el líquido de cocción y los mejillones. Trocee los huevos

A continuación, pele las gambas y ponga las cáscaras y cabezas en el vaso. Añada 3 cubiletes de agua y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuando termine pase este caldo por un colador muy fino y resérvelo junto con el líquido de los mejillones.

Seguidamente, lave bien el vaso y la tapadera y haga el sofrito. Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2 para que todo quede troceado. Después, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Cuando termine, agregue los caldos reservados, los filetes de pescado en trozos, el laurel, el vino blanco, las pastillas de caldo y pimienta. Programe 12 minutos, temperatura 100° velocidad 1.

Poco antes de que termine la cocción, incorpore los mejillones, las gambas, los huevos duros en rodajas o cortados en trocitos y el perejil picado. Rectifique la sazón e incorpore más agua si fuera necesario. Vierta en una sopera y sirva.

NOTA: Si desea que todo quede muy bien picadito, al final de la cocción programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Si añada más agua, programe unos minutos más.