

## SOPA "SÁCAME DE APUROS"

### Ingredientes:

- 150 gr. de gambas no muy pequeñas.
- 1 paquete de merluza congelados, sin pieles ni espinas.
- 2 tomates rojos muy maduros.
- 1 pimiento rojo no muy grande.
- 1 pimiento verde de los de freír.
- $\frac{1}{2}$  Cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 2 ramas de perejil.
- 1 pimiento choricero.
- 2 pastillas de caldo de pescado o sal.
- $\frac{1}{4}$  Cubilete de aceite.
- 2 hebras de azafrán (optativo).
- 1 hoja de laurel
- Pimienta. Tabasco o cayena (optativo). Agua al gusto.

### Preparación:

1. - Pele las gambas. Reserve los cuerpos y poner las cabezas y las pieles en el vaso del TH con  $\frac{1}{4}$  litro de agua. Programe V-5, 100°, 8 minutos
2. - Sacar, colar por un colador fino y reserva
- 3- Lavar muy bien el vaso, hacer un sofrito poniendo todos los ingredientes menos los calditos, la pimienta, el azafrán, el tabasco o la cayena y el pescado. Programe V-1, 100°, 12 minutos.
4. - Pare. Eche el caldo, los calditos, la pimienta, el azafrán y el tabasco. el pescado (previamente descongelado) y programe V-1, 100°, 12 minutos (tiene que hervir), en los últimos 2 minutos, agregar los cuerpos de las gambas.
5. -Pasado este tiempo, poner unas hojas de perejil, y trocear hasta que quede pequeñito, como si fuera arroz.
6. - Echar en una sopera y añada agua caliente al gusto.

### Nota:

Si queremos utilizarlo para otros platos a modo de caldo, no pondremos ni el pescado ni los cuerpos de las gambas. El sofrito mas el fumet, después de hervido, lo podemos congelar y utilizar para paellas, sopas, salsas, etc.

Si lo usáramos para paella, no pondremos cebolla