

Será por recetas



Sopa de ajo marinero

Sopas y Cremas, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 45 Minutos

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- ¼ Kg de congrio
- ½ Kg de almejas
- 2 dientes de ajo
- Pimentón
- Sal
- Pan duro en finas torrijas

Elaboración

Mientras se hace un caldo con el congrio, lavar las almejas. Poner al fuego otra cazuela con 3 cucharadas de aceite. Picar los ajos en él, pero añadiendo la almejas antes de que estén doradas. Cuando se abran, apagar el fuego. Con cuidado retirar las valvas y sacar el congrio del caldo con una espumadera. Echar el caldo del contenido a la sartén y el congrio desmenuzado y sin espinas. Añadir también 1 cucharada de pimentón y las migas. Darle hervor, rectificar que sal y servir la sopa muy caliente.



Autor receta de Sopa de ajo marinero

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012