

Será por recetas



Sopa del mar

Sopas y Cremas

 4 Personas

 30 Minutos

 Media

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 150 g de rape
- 4 langostinos
- 1 tomate maduro grande
- Aceite
- ¼ de almejas
- ½ Kg de mejillones
- 2 cucharadas de leche
- Sal
- ¼ de Kg de gambas
- 1 cebollita
- 2 dientes de ajo

Elaboración

Hervir 8 tazones de agua con una pizca de sal. Cocer en esta agua el rape y los 2 dientes de ajo durante 10 minutos.

Seguidamente incorporar las gambas, las almejas, los langostinos y los mejillones, todo previamente lavado a conciencia, y dejarlo hervir 5 minutos más, hasta que los moluscos estén abiertos.

Mientras tanto, picar la cebolla y el tomate, por separado, y reservar. En otra cazuela, echar 3 cucharadas de aceite y sofreír en ella la cebolla.

Cuando esté ya transparente, añadir el tomate y machacarlo con un tenedor. A los 2 o 3 minutos, poner un colador grande sobre esta cazuela y verter el contenido de la otra cazuela. El caldo pasará sin residuos, y en el colador se quedará el pescado, las almejas y el resto de ingredientes.

Mientras el caldo de la sopa hierva otro poco, añadir las 2 cucharadas de leche y poner en la sopera el rape desmenuzado, los mejillones las almeas sin valvas, las gambas peladas y partidas en trozos.

Antes de servir, comprobar de sal y verte el caldo en la sopera.



Autor receta de Sopa del mar

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012