

Sopa pescado y marisco

Tipo de plato: Sopas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
Aceite oliva
1 Tomate
Sal
100 gr Rape
1 Puerros
Perejil
1 gr Naranjas - piel
Merluza - cogote con cabeza y sin escamas
8 Mejillones
Gambas
1 Cebollas
Rape - cabeza
1 cucharada/s Brandy
12 Almejas
2 dientes Ajos
1 Zanahorias

ELABORACIÓN

En una cazuela hervir el cogote de merluza y la cabeza de rape, en agua fría con sal la piel de naranja el puerro y la zanahoria, durante veinte minutos desde que surjan los borbotones. Reservar los pescados en un plato para que se enfríe.

Poner a sudar, (rehogar, pochar) En una sartén con aceite la cebolla. Cuando empiece a tomar color, se añade el tomate rallado y el rape, manteniéndolo durante unos 10 minutos. Dan punto de sal. Reservar el rape.

Pelar las gambas y guardar las cabezas y caparazones. En una sartén con media cucharada de aceite saltear las gambas saladas y a medio hacer agregar los dientes de ajo y el perejil, ambos ingredientes picaditos. Unos minutos después flambear con el brandy. Reservar las gambas.

En la misma sartén sofreír las cabezas y caparazones de las gambas, añadir un poco de caldo que tenemos de cocer el pescado, dejar cocer un poco, colarlo y añadir de nuevo a la cazuela.

Abrir los mejillones y las almejas con un poquito del caldo que tenemos. Quitar los caparazones.

Desmenuzar el cogote de la merluza y el rape.

Unir el caldo todos los caldos que tenemos, así como el sofrito de la cebolla y tomate. Triturar y pasar por el chino.

Poner el caldo en la cazuela al fuego. Echar la Tapioca, dejar cocer y agregar los pescados, las gambas, los mejillones y las almejas. Dar un hervor de un minuto.

Freír unos trocitos de pan a cuadritos y añadir a cada plato sobre la sopa.