Arrai Zopa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cabeza de merluza y sus espinas: 1 unidad
Cebolla grande: 1 unidad
Eneldo: c/n
Laurel: 1 Hoja
Puerro: 1 unidad
Tomate: 250 Gramos
Cabeza de lenguado y sus espinas: 1 unidad
Cebollino: c/n
Gambas: 1 Kilo
Pan de sopa: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Picar una *cebolla* grande y el *puerro* y poner a freír en una cazuela.
- Rehogar en esa cazuela durante unos minutos el pescado que dispongamos, sacándolo a continuación y separando la carne de las espinas y pieles.
- La carne se reserva y las espinas y el resto se vuelven a colocar en la cazuela.
- Si disponemos de *gambas* o algún otro *marisco*, añadir las cabezas a la cazuela, reservando las colas peladas juntamente con el resto del pescado.
- Añadir *laurel*, *cebollino* y *eneldo* y cubrir con agua la cazuela y dejar cocer durante unos 20 minutos pasando a continuación todo por un pasapurés y reservando el caldo.
- En la cazuela rehogar un poco de pan de *sopa* en aceite, añadir un poco de *tomate* y a continuación el caldo de pescado dejando cocer bien el pan.
- Corregir de sal y aromas, y añadir el pescado y las *gambas* reservadas, retirando la cazuela del fuego en cuanto comience a *hervir*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrai-zopa