

Asopado de Mariscos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Abadejo: 300 grs

Achiote en polvo: 1 cda

Almejas: 300 grs

Camarones: 200 grs

Agua: 250 cc

Langostinos: 200 grs

Salsa de tomate: 100 cc

Vieiras: 150 grs

Aceitunas picadas: 100 grs

Alcaparras: c/n

Calamares en rodajas: 300 grs

Cilantro: c/n

Plátano: 2 Unidades

Mejillones: 300 grs

Sofrito: 250 cc

Arroz cocido: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En una olla con el agua caliente agregar sofrito licuado, salsa de *tomate*, *alcaparras*, *aceitunas verdes* en rodajas, *cilantro* picado, *arroz* blanco y dejar cocinar unos minutos.
- Añadir *almejas*, *mejillones*, *calamares*, tapar y cocinar hasta que abran los bivalvos.
- Incorporar *vieyras*, *langostinos* y *abadejo* cortado en trozos de 2 cm
- Dejar cocinar a fuego bajo, hasta cocinar los mariscos (aprox 5 minutos)

Arañitas

- Rallar los plátanos y darle forma haciendo bolitas pero sin apretarlas.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar*.

Armado

- Servir en sopera los mariscos con su caldo y *arroz* y acompañar con las *arañitas* crocantes.