Brodetto di pesce (Sopa de pescado)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de pescado: 1.5 L
Harina: 20 grs.
Ajo: 5 Dientes
Filetes de trilla: 100 g
Manteca: 40 g
Perejil: 30 g
Aceite De Oliva: 100 cc
Cebollas pequeñas: 2 Unidades
Filetes de mero: 200 g
Vinagre de vino: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Calamares limpios: 200 g
Mejillones: 200 g
Tomates Perita: 1 Lata

Preparación de la Receta

- Pique las cebollas, los tomates y el *perejil*.
- Pele el *ajo* y corte en láminas finas.
- Derrita la mitad de la *manteca* y mezcle con la *harina* hasta formar una pasta homogénea.
- Corte el mero y las trillas en trozos del tamaño de un bocado.
- Corte los tentáculos de *calamar* en trozos regulares y el tubo en tiras finas.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca* rehogue la *cebolla* con el *ajo* durante unos segundos.
- Incorpore los mejillones, el *vinagre*, un poco de caldo, tape y deje cocinar hasta que los mejillones se abran.
- Retire los mejillones de la *cacerola* y agregue más caldo y los tomates, deje retomar el hervor
- Incorpore los calamares y continúe la cocción durante 5 minutos.
- Añada la *manteca* con *harina* y revuelva hasta que se disuelva.
- Integre el mero y deje cocinar 3 minutos.
- Adicione las trillas, un poco del *perejil* y cocine 3 minutos más.
- Finalmente reintegre los mejillones sin una valva y salpimiente

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brodetto-di-pesce-sopa-de-pescado