

# Sopa de Mariscos y Pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Puerro:** 1 Unidad

**Azafrán:** 0,5 grs

**Caldo de pescado y marisco:** 800 cc

**Hinojo:** 1 Unidad

**Tomates:** 3 Unidades

**Mejillones y cigalas cocidas:** c/n

**Pure de tomate:** 2 cdas

**Tomillo:** 1 cdita

**Nata:** 300 cc

**Vino Blanco:** 300 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Gambas:** 300 grs

**Mantequilla:** c/n

**Merluza:** 500 grs

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- En una olla se freir el *hinojo*, *puerro*, *ajo* y *zanahoria*.
- Añadir el puré de *tomate* y el *tomate* fresco. Dejar a freír 5 minutos.
- Incorporar el *azafrán*, *vino*, *nata*, *caldo* y *tomillo*.
- Dejar *hervir* todo 7-8 minutos y salpimentar.
- Meter el *pescado* y se deja a cocinar sin fuego.
- Servir en un plato hondo. En el fondo poner *gambas*, *cigalas* y *mejillones*.
- Encima poner la **sopa**.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/fisk-och-skaldjursoppa-sopa-de-marisco-y-pescado>