# 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 salpiemntar.
- 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**