

Sopa con Mariscos

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Arroz: 50 Gramos

Cola de rape troceada: 150 Gramos

Gamba pelada: 200 Gramos

Perejil fresco: c/n

Rebanadas de pan: 4 Unidades

Almejas: 150 Gramos

Caldo de marisco: 1 Litro

Diente de ajo: 2 Unidades

Gamba arrocera: 1/2 Kilo

Pimentón dulce: c/n

Preparación de la Receta

- Sofreír las *gambas* arroceras en una olla y machacar para que suelte su *jugo*
- Añadir el *pimentón*
- Agregar el caldo de *marisco* y dejar cocinar 20 minutos
- Frotar las rebanadas de pan con los dientes de *ajo*
- En una bandeja de horno poner aceite de oliva y sal y tostar el pan en el horno a 180 °C unos 5 minutos.
- Colar el caldo y en una olla, en cuanto rompa a *hervir*, incorporar el *arroz*
- Cocinar 15 minutos y agregar las *gambas* peladas, el *rape* troceado y las almejas.
- Cocinar 4 minutos más y emplatar poniendo al lado el pan de *ajo* con un poco de *perejil* fresco por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-con-mariscos>