

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