

Sopa de Crustáceos con Pan a los Cinco Cereales



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad

Carabineros o Gambas: 3 Unidades

Tomate: 1 Unidad

Pan cinco cereales: c/n

Pimienta: c/n

Zanahoria: 1 Unidad

Cangrejos pequeños: 5 Unidades

Chiles: c/n

Cigalas: 2 Unidades

Perejil: c/n

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla rehogar las verduras, los cangrejos enteros y las cabezas de las *gambas* y cigalas.
- Añadir agua hasta cubrir un poco y dejar cocer 10-15 minutos.
- En el centro de un plato poner las colas cortadas en carpaccio y a último momento añadir la **sopa**.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-crustaceos-con-pan-a-los-cinco-cereales>