

Sopa de langostinos y merluza

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Bulbo de Hinojo: 1 Unidad

Eneldo fresco: Cantidad necesaria

Fumet de pescado: 500 ML.

Langostinos frescos o congelados: 24 Unidades

Merluza limpia: 300 g

Pimentón dulce: 1 cda

Laurel: Cantidad necesaria

Puerro: 1 Unidad

Azafrán: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Licor de Anís: 100 ML.

Estrella de anís: 1 Unidad

Pimienta Negra en grano: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos la *cebolla*, la *zanahoria*, el *puerro* y el *hinojo* en *brunoise*.
- Luego, sofreímos todo en una sartén con un chorrito de aceite de oliva y sal para que suden
- Cuando estén cocidas agregamos los granos de pimienta, el *pimentón* y el *azafrán*
- Mezclamos todo bien y luego añadimos el anís líquido y dejamos que evapore el alcohol
- A continuación vertemos el fumet, el *laurel* y la estrella de anís.
- Dejamos que reduzca un 1/4 de su volumen.
- Mientras tanto, pelamos y cortamos las papas en cubos pequeños.
- Luego, añadimos las papas y las cocinamos hasta que estén tiernas
- Las retiramos del fuego y reservamos.
- Por otro lado, pelamos y limpiamos los **langostinos** y cortamos la merluza
- Por último, disponemos en un plato hondo los *langostinos* y el pescado en el fondo y cubrimos con el caldo caliente para que se cocine
- Servimos con un chorrito de aceite de oliva y una pizca de *eneldo fresco*

- Para preparar esta receta es aconsejable congelar el pescado al menos 48 horas antes de su elaboración ya que no se cocinará al 100%.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-langostinos-y-merluza>