

Sopa de Marisco Humilde y Exprés



Ingredientes

Azafrán: c/n

Cebolla: 1 unidad

Perejil: 1 Manojó

Sal ahumada: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Brandy: 1 Vaso

Merluza: 1 unidad

Langostinos: 6 Unidades

Salsa de tomate casera: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite y sal, pasar las cabezas de las *gambas*.
- Añadir una *cebolla* en cuartos.
- Añadir la cabeza y la espina de la merluza, un chorrito de brandy y dejar reducir.
- Añadir la salsa de *tomate casera*.
- Añadir el agua y dejar cocer 12 minutos.
- Colar la **sopa**.
- Marcar en la sartén las colas y unos tacos de merluza.
- Incorporar a la *sopa* y apagar el fuego.
- Servir con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-marisco-humilde-y-expres>