Sopa de Marisco Humilde y Exprés



Ingredientes

Azafrán: c/n
Cebolla: 1 unidad
Perejil: 1 Manojo
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