

# Sopa de mariscos y sake

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caldo de pescado

Langostinos: 50 g

Fideos de arroz: 100 g

Caldo de pescado: 1 1/2 L

Jengibre raiz: 1/2 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

### Marinada de pescado

Sal y Pimienta: A gusto

Sake: 1 Medida

Azucar: 1 cda.

### Varios

Katsuobushi (bonito seco ahumado): 2 cda.

## Preparación de la Receta

### Marinada de pescado

- Corte el pescado blanco en bastones.
- Retire la piel del *salmón* y corte en cubos
- Prepare una *marinada* colocando en un bowl pasta de *miso*, azúcar y **sake**.

**Pescado marinado reservado:**

**Leche de coco:** 1/2 Taza

**Pulpo cocido:** 100 g

**Salsa de soja:** 2 cdas.

**Sake:** 1 Medida

**Pimienta de Cayena:** Una pizca

**Pescado Blanco:** 100 g

**Pasta de miso:** 1 cdas.

**Salmón rosado:** 100 g

**Aceite de Sésamo:** 1 cda.

- Añada el pescado a la *marinada*, añada sal y pimienta y reserve durante 1 hora aproximadamente.

## Caldo de pescado

- Pele y pique el *jengibre*.
- Pique la parte blanca de la *cebolla* de verdeo y corte la parte verde en juliana.
- Pele y filetee los ajos.
- Pele los tentáculos de pulpo y corte en ruedas.
- En una olla con aceite neutro rehogue el verdeo junto con el *ajo* y añada el *jengibre*.
- Agregue el *sake* y deje evaporar el alcohol.
- Añada el caldo de pescado y deje cocinar.
- Incorpore al caldo el pescado marinado, el pulpo, los *langostinos*, los fideos de *arroz*, condimente con pimienta de *cayena*, salsa de soja, leche de coco y deje cocinar durante unos minutos.

## Presentación

- Sirva la **sopa** en platos hondos, y decore con la juliana de verdeo, pescado seco y termine con aceite de *sésamo*.

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