

Sopa de mariscos



Ingredientes

Rape: 250 g

Sal: A gusto

Vino Blanco: 1 Vaso

Pan: 12 Rodajas

Aceite De Oliva: 100 Ml.

Mejillones: 250 g

Pimienta: A gusto

Almejas limpias: 250 g

Ajo: 2 Dientes

Gambas: 250 g

Perejil: 1 Atado

Tomate triturado: 500 g

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* grande, *saltear*, con aceite y *ajo*, los trozos de *rape* con las *gambas*. Salpimentar y retirar, dejándolo en un bol.
- En la misma cazuela, cocinar las almejas y los mejillones junto con el vino blanco.
- Juntar todo en una misma *cacerola* y añadir el *tomate*, el *perejil*, sal, pimienta y cocinar durante 5 minutos.
- Por otro lado, tostar las rebanadas de pan al horno hasta que queden crujientes.
- Servir la **sopa** de mariscos y acompañar con el pan tostado.

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