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