Sopa de merluza y langostinos



Tiempo de preparación: 29 Min

Ingredientes

Pan de hogaza del día anterior laminado: 1 Unidad
Merluza limpia: 400 Gramos
Diente de ajo: 4 Unidades
Puerro: 1 Unidad
Pimentón dulce: 1 Cucharada
Langostinos grandes: 8 Unidades
Fumet de pescado: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento choricero: 1 Cucharada
Cayena: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Pelamos los **langostinos** y ponemos las cabezas en un cazo.
- Incorporamos el fumet de pescado y dejamos *hervir* mientras preparamos el resto de la **sopa** .
- Ponemos una olla al fuego con aceite de oliva y doramos los ajos, la *cebolla* y el *puerro*
- Incorporamos el pan cortado en rebanadas y las tostamos durante 4 minutos.
- Agregamos la pulpa de *pimiento* choricero, el *pimentón* y la *cayena*
- Rehogamos y cubrimos con el caldo
- Cocemos 5 minutos.
- Cortamos los *langostinos* en trozos y los incorporamos
- Hacemos lo mismo con la merluza.
- Apagamos el fuego y dejamos que el pescado se cocine con el calor restante de la *sopa*.
- Servimos la *sopa* con un trozo de merluza para cada comensal.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-merluza-y-langostinos