

# 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>