

# Sopa de Pescado de Los Petersen

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Langostinos:** 500 g

**Sal:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vieiras:** 250 g

**Paprika:** 3 Cucharadas

**Jugo de 1 limón:**

**Pimentón amarillo:** 1 unidad

**Rabas:** 250 grs

**Pimentón verde:** 1 Unidad

**Almejas:** 300 g

**Caldo de pescado:** 1.5 L

**Abadejo:** 300 g

**Ajos:** 2 Dientes

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomates:** 3 Unidades

**Hojas de cilantro:** Cantidad necesaria

**Pimentón rojo:** 1 Unidad

**Aceite de dende:** 3 cdas.

**Leche de coco:** 1 L

## Preparación de la Receta

- Llevar la paellera al fuego y agregar aceite de oliva, el aceite de dende, la *cebolla* y los ajos picados
  - Rehogar.
  - Agregar los pimentones en rodajas y los tomates también cortados en rodajas
  - Acomodar los vegetales en la base de la paellera.
  - Incorporar el *abadejo* en trozos grandes, las almejas cerradas, las *rabas* -anillas de calamar-, los *langostinos* y las vieiras
  - Dejar que se cocine por unos minutos.
  - *Condimentar* con la *páprika*, la leche de coco, el caldo de pescado y el *jugo de limón*
  - Dejar que se cocine todo por 10 minutos.
  - *Condimentar* con sal, añadir hojas de *cilantro* y terminar la cocción de la **sopa**.
  - Servir con *arroz* blanco y gajos de lima.
- 
- Siempre que compres pescado, verifica que la carne esté firme y tensa
  - Si la presionas, debe volver a su lugar enseguida

- La piel brillante también es indicador de frescura.

## **Para conseguir un caldo de pescado con sabor intenso**

- Utiliza las cabezas y esqueletos de *rape*, merluza, congrio y/o cabracho.
- Puedes reemplazar el *jugo* de *limón* por *jugo* de lima.

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