Sopa de pescados y mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo

Cebolla: 1 Unidad
Cabeza de merluza: 1 Unidad
Cabezas de langostinos: 5 Unidades
Perejil: 6 Ramas

Pescados y mariscos

Sal: A gusto
Camarones: 10 Unidades
Langostinos limpios: 6 Unidades
Merluza: 100 g
Abadejo: 100 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Almejas: 6 Unidades
Mejillones: 80 g

Salsa

Pure de tomate: 6 cdas.
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Puerro: 1 Unidad
Cognac: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Caldo

- Pele la *cebolla* y corte en cuartos.
- En una olla con abundante agua cocine la cabeza de, merluza junto con las cabezas de *langostinos*, el *perejil* y la *cebolla*.

- Cocine durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire y cuele.

Salsa

- Pele la *zanahoria*, la *cebolla* y los ajos, luego pique.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las verduras picadas, condimente con sal y cocine durante 5 minutos
- Agregue luego el coñac, deje evaporar y añada el puré de *tomate* hasta *dorar*.

Pescados y mariscos

- Corte los *langostinos* al medio sin llegar al final.
- Corte la merluza y el *abadejo* en pequeños bocados.
- En una sartén con aceite de oliva caliente selle los pescados y los *langostinos* de ambos lados.

Armado

- Una vez dorada la salsa agregue el caldo y mezcle
- Retire la espuma que se forma en la superficie.
- Añada a la salsa los mejillones, las almejas, los pescados y los *langostinos*
- Cocine durante 15 minutos y agregue los *camarones*, condimente con sal.

Presentación

- Sirva en un plato sopero la **sopa** junto con los *camarones*, *langostinos* y pescados.
- Decore con las almejas y los mejillones.

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