Zupa de pesce ala algherese (Sopa de pescado a la algeresa)



Ingredientes

Zupa de pesce ala algherese

Perejil: Cantidad necesaria
Pulpo: 1 Unidad
Trillas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pejerreyes: 1 Unidades
Almejas: 8 Unidades
Pan de campo: 500 g
Mero: 1 Unidad
Albahaca: Cantidad necesaria
Tomates secos: 500 grs.
Sal: Cantidad necesaria
Sepia: 1 Unidad
Langostinos: 4 Unidades
Peperoncini: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para la sopa

- Cortar los tentáculos de pulpo y ponerlos en una olla con aceite de oliva, esperar que se dore, agregar *cebolla*, *peperoncino*, y tomates secos picados.
- Cortar las sepias en tiras, picar las hierbas y agregar a la olla.
- Poner los pescados firmes sobre los vegetales, las almejas y por último los pescados de carne más tierna
- Cubrir con agua, tapar y dejar *hervir*
- Añadir los *langostinos* limpios 5 minutos antes de terminar la cocción.
- Cortar el pan en cubos grandes y llevar al horno hasta que estén tostados.
- Servir en una fuente los mariscos y los pescados enteros, poner la **sopa** en una sopera y acompañar con los cubos de pan tostado.

Para la bruscheta

-

- Cortar el pan en rodajas de 1cm mojar con aceite de oliva, poner en una palca y llevar a horno.
- Sobre las bruschetas poner *tomate* seco, *albahaca* picados y una feta de *jamón* crudo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/zupa-de-pesce-ala-algherese-sopa-de-pescado-a-la-algeresa