Zuppa di Pesce y Fregula



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Albahaca: c/n
Caldo de langostinos: 2 Litros
Cebolla picada: 1 unidad
Fregula: 250 Gramos
Vino Blanco: 1/4 Taza
Langostinos: 200 Gramos
Mero: 300 Gramos
Orégano fresco: c/n
Tomates peritas maduros en gajos: 2 Unidades
Ajo filetado: 1 Diente
Almejas: 200 Gramos
Camarones: 200 Gramos
Extracto de tomates: 1 cda
Jengibre rallado: 1/2 cda
Laurel: 1 Hoja
Mejillones: 200 Gramos
Navajas: 200 Gramos
Peperoncino: 1 unidad
Zanahoria cortada en cubos: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla amplia rehogar en aceite de oliva *ajo*, *cebolla*, peperonccino, *jengibre* y *zanahoria* hasta tiernizar.
- Agregar el extracto de tomates y revolver.
- Una vez que las verduras tomaron *color* salpimentar, desglasar con el vino blanco, evaporar el alcohol y añadir almejas, mejillones navajas, *langostinos*, *camarones* y el pescado en cubos.
- Cocinar a fuego moderado durante 15 minutos.
- Mientras en otra olla cocinar la fregula 15 minutos en agua hirviendo con sal, colar y agregar a la *sopa* al final.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/zuppa-di-pesce-y-fregula