



Cocinando Con Kiko

En esta ocasión nuestro chef Kiko va enseñarnos a preparar una deliciosa sopa de pescado....

Sopa de marisco

Descripción de la receta Sopa de marisco

Sopa con rape, almejas, mejillones, berberechos y otros mariscos.

Preparación en 30 Minutos

Cocción en 60 Minutos

Para 4 personas

Dificultad Fácil

Enviada el 04 Marzo de 2007

¿Qué ingredientes necesito para preparar .. Sopa de marisco?

- 16 almejas
- 16 mejillones
- 20 berberechos
- 4 cigalas
- 4 nécoras
- 2 rodajas de rape
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 2 hojas de laurel
- 2 rebanadas de pan
- Sal
- Azafrán
- Aceite

¿Cómo se prepara Sopa de marisco?

En una cazuela se da un hervor a los mariscos y al pescado. Se retiran.

En cuanto pierdan temperatura se les quitan las valvas y caparazones a los mariscos, se trocea el pescado y se deja sin espinas. Se sigue dando un hervor al caldo y se cuele, machacando las nécoras para que dejen todo su jugo. Se reserva.

En una sartén, se sofríen con un poco de aceite la cebolla y el ajo bien picados. Cuando empiecen a tomar color pero sin esperar a que lleguen a dorarse, se añade el pescado y los mariscos que se tenían reservados. Se vuelca todo en la olla donde se había reservado el caldo, se sazona, se agrega el azafrán y se le da un hervor a todo, sin que cueza más de 10 minutos.

Se fríe el pan en trocitos y se acompaña la sopa con ellos y con un poco de perejil picado.