Receta de Sopa de Pescado y Marisco

02 Feb 2017

Buenos días a tod@s, para este primer jueves del mes de Febrero que se celebra la fiesta de la **Candelaria**, os dejo una receta muy rica y que calentará vuestros estómagos, se trata de una exquisita **Sopa de Pescado y Marisco** que gustará a toda vuestra familia.

Ingredientes

- Mejillones (ocho o diez)
- Almejas (medio kg)
- Langostinos frescos (diez o doce)
- Gambas frescas (400grs)
- Lomos de tape (dos)
- Merluza pequeña (una)
- Cebolla (una)
- Puerros (uno)
- Ajos (dos)
- Zanahorias (dos)
- Estragón
- Salsa de tomate (250grs)
- Pimentón dulce
- Sal
- Aceite de oliva
- Arroz (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego lento con bastante agua y añadir todo el pescado limpio, incluidas las espinas, las cabezas y los mejillones, para preparar un fumet de pescado
2. Envolver los lomos de rape en dos paquetes individuales de papel plata y espolvoreados con pimentón, cerrarlos bien y cocerlos
3. En otra cacerola poner un poco de aceite de oliva y rehogar toda la verdura bien picadita
4. Cuando esté bien pochadita, añadir la salsa de tomate y un poco de estragón, añadir un poco de caldo colado y triturar todo con la batidora
5. En una sartén rehogar los langostinos, las gambas y la merluza, apartar y reservar
6. Poner en la cacerola el caldo colado y agregar todo el preparado de pescado y marisco de la sopa, sacar el rape de los paquetes y partirlo en trocitos y añadirlo, poner sal al gusto

7. Echar el arroz y dejar hasta que se cueza
8. Servir calentita y....buen provecho!!!