Receta de Sopa De Arroz A La Marinera

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, como parece que el tiempo sigue fresquito, para hoy os dejo esta receta de sopa que os vendrá de maravilla para calentar vuestros estómagos.

Ingredientes

- Almejas
- Gambas peladas (unos 200grs)
- Cebolla (una mediana)
- Puerro (2oogrs. la parte blanca)
- Aceite de oliva
- Caldo de pescado (un brik)
- Tomate natural triturado (unos 100grs)
- Perejil picado y Sal
- Clavo molido
- Laurel (una hoja)
- Pimienta negra
- Arroz (unos 200grs)
- Condimento amarillo
- Cayena (una opcional)

Modo de Preparación

1. Preparar en una cacerola con aceite de oliva un sofrito con la cebolla bien picada, el puerro y el tomate triturado
2. Añadir las almejas bien limpias y remover hasta que se abran
3. Echar el perejil picado, un poquito de clavo molido y el laurel, después espolvorear un poco de pimienta negra, condimento amarillo y sal
4. Echar el caldo de pescado y dejar que hierva unos minutos
5. Añadir el arroz y dejar cocer, antes de terminar la cocción echar las gambas y dejar otros cinco o seis minutos y...buen provecho!!!