

Receta de Sopa De Pescado Con Rape

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los seguidores de este Blog de recetas, para hoy último día del Año 2012, os dejo esta exquisita receta de Sopa de Pescado por si algun@ aún no tiene pensado el menú para esta noche tan especial, también os quiero desear a tod@s un Feliz y Próspero 2013, que se cumplan todos vuestros deseos y muchas gracias a tod@s los que nos seguís diariamente.

Ingredientes

- Rape (uno pequeño)
- Gambas (según comensales)
- Almejas (unas 18 ó 20)
- Cebolla (una mediana)
- zanahorias (una o dos)
- Puerros (dos)
- Pan del día anterior (media barra)
- Tomate natural de bote (medio vaso)
- Brandy (una copita)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil
- Estragón (opcional)

Modo de Preparación

1. Limpiar el rape y cortar los lomos en cuadraditos y reservar, pelar las gambas y reservar las colas
2. Poner las espaldas y la cabeza junto con las cáscaras y las cabezas de las gambas a cocer en una cacerola con agua, sal y unas ramitas de perejil
3. Una vez cocido, colar el caldo y reservar
4. En una cacerola con un poco de aceite caliente, refreír la cebolla troceada, las zanahorias peladas y partidas en trocitos y los puerros también picados, cuando esté bien pochado añadir el brandy y remover
5. Cortar unas rebanadas de pan y tostar al horno unos tres minutos, trocearlo y echarlo con las verduras pochadas, echar una cucharadita de estragón y remover
6. Verter el tomate y el caldo de cocer el pescado y dejar hervir unos quince o veinte minutos y luego triturar con la batidora
7. Echar las almejas bien limpias y los cuadraditos de rape junto con las gambas peladas y un poco de perejil picado, ajustar la sal y dejar hervir unos tres o cuatro minutos, dejar reposar, servir ybuen provecho!!!!