SOPA DE PESCADO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Para diabéticos
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Esta receta es muy fácil y esta muy ricaaa, suelo hacer mucha sopa para que me dure unos 2 ó 3 días.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 Sobre de sopa de pescado
- 2 Filetes de panga
- 300 gr Almejas
- 300 gr de Pota (es mas barato que la sepia)
- 300 gr de Gambas peladas
- Sal
- Aceite
- Agua

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se pone en la cazuela una pizca de aceite y se rehogan las almejas hasta que se abran un poco, se echa todos los ingrediente (el panga y la pota en trozos) y unos 4 litros de agua, yo echo un sobre de sopa de pescado para dar un poco más de sabor. Se echa una cucharadita de sal y se pone a fuego medio hasta que este todo echo, 1 horita mas o menos lo deje yo.