sopa de pescado con arroz

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

Creador: bertodu



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
se puede sustituir el arroz por patata y los mejillones por almejas, cocerlas aparte y colarlas para evitar que tengan arena

Descripción:

sopa de pescado con mejillones, pescado blanco, gambas y arroz, está buenísima, aunque es fácil de hacer lleva bastante tiempo pues hay que pelar las gambas, y desmenuzar todo el pescado

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de pescado
- 1 tomate maduro
- 1/2 cebolla picada fina
- 1 diente de ajo
- 500 gr de mejillones
- un puñado de arroz
- 6 avellanas
- 1 rebanada de pan
- aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de Perejil
- una pizca de sal
- 200 gr. de gambas

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, se puede utilizar cualquier pescado, le da muy buen sabor el congrio, yo escogí medio kilo de merluza, limpiar bien los mejillones y las gambas.

Paso 2

En una cazuela calentar el fondo de aceite, dorar los dientes de ajo, sacarlos y ponerlos en un mortero, freir la rebanada de pan y sacarla también al mortero. En el mismo aceite, freir a fuego suave la cebolla, anadir el

tomate troceado, el laurel, el pescado y las gambas, pochar un poco y añadirle un litro y medio de agua. cocerlo 20 minutos. Aparte en otra cazuela abrir los mejillones al vapor.

Paso 3

sacar el pescado y las gambas a un plato y echar el puñado de arroz al caldo, hervir 15 minutos más hasta que se haga el arroz. De mientras en el mortero se machacan los ajos, el pan frito y las 6 avellanas.

Paso 4

Desmenuzar el pescado, pelar las gambas y quitar las cáscaras a los mejillones

Paso 5

Colar el caldo de los mejillones y juntarlo con el caldo de pescado y el arroz, pasar por la batidora todo junto. Echarle el pescado y los mejillones . Poner por último la picada de pan, ajos y avellanas, y servir.