

**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, freír la rebanada de pan y sacarla también al mortero. En el mismo aceite, freír 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.*