

**Creador:** Raquel y Cova



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Dejar reposar antes de servir al menos 12 horas desde que se acaba de preparar.

## **Descripción:**

Un plato caliente muy tradicional en Asturias.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 200 gr de Pixín
- 150 gr de Almejas
- 150 gr de Mejillones
- 5 Langostinos
- 200 gr de Merluza
- al gusto de Sal
- 25 gr de Perejil picado
- 2 Guindillas
- 50 gr de Pan
- 1 cucharilla de Pimentón dulce
- 1 sobre de Azafrán
- 2 Huevos
- Aceite
- 2 Andaricas

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Poner agua a hervir para cocer todo el pescado (merluza y pixín). Cocer durante 10-12 minutos aproximadamente.

### **Paso 2**

Una vez cocido el pescado desmenuzarlo para quitar las espinas y la piel. Dejar el pescado bien limpio. El agua utilizada para cocer el pescado, se cuela y se pone en una olla junto al pescado desmenuzado.

### **Paso 3**

*Ahora en otra olla poner los mejillones al fuego para que se abran y una vez abiertos se ponen en la olla con el pescado desmenuzado. El agua que han desprendido los mejillones, se cuela y se pone también en la olla con el pescado.*

### **Paso 4**

*Poner todo a fuego lento y añadir las almejas, los langostinos y las andaricas.*

### **Paso 5**

*En una sartén, con poca aceite, se pone unos trozos de corteza de pan y se fríen hasta dorarlos. Se añade media cucharada de pimentón dulce y todo esto a la olla de la sopa.*

### **Paso 6**

*Por último se pone perejil picado al gusto, el azafrán, las guindillas y se añaden 2 huevos batidos. Revolver todo con cuidado y dejar cocer a fuego lento al menos 1 hora. Dejar reposar al menos 12 horas antes de servir.*