

SOPA DE PESCADO CON TOSTAS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Ana Marcos Mart

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 KG de PESCADO VARIADO
- 10 GALERAS
- 3 DIENTES DE AJO
- 2 CEBOLLAS
- 2 PUERROS
- 1 SAL
- 1 PENCA DE APIO
- 1 TOMATE
- 1 HEBRAS DE AZAFRAN
- 1 HOJA DE LAUREL
- 1 RAMITA PEREJIL
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 TAZA DE ALLIOLI
- 1 PIZCA DE PIMIENTON PICANTE
- 4 REBANADA DE PAN

Preparación:

Paso 1

LIMPIA EL PESCADO LAVALO Y TRONCEALOS, RESERVANDO LAS CABEZAS, PELA LOS DIENTES DE AJO Y LAS CEBOLLAS Y LIMPIA Y LAVA LOS PUERROS Y EL APIO, PICA TODO Y REHOGALO 5 MINUTOS EN UNA OLLA CON 4 CUCHARADAS DE ACEITE, AÑADE EL TOMATE PELADO Y PICADO Y EL LAUREL Y EL PEREJIL, LAVALOS, SAZONAY CUECE 10 MINUTOS MAS

Paso 2

AGREGA LAS GALERAS LAVADAS Y LAS CABEZAS DE PESCADO, CUBRE CON 2 LITROS DE AGUA Y CUECE 30 MINUTOS DESESPUMANDO EL CALDO PASALOPO EL CHINO Y PON EL CALDO DE NUEVO EN LA OLLA, AÑADE EL PESCADO Y EL AZAFRAN Y DEJA COCER 10 MINUTOS

Paso 3

AÑADE EL PIMIENTON AL ALIOLI Y MEZCLA TUESTA LAS REBANADAS DE PAN UNTALAS CON SALSA Y SIRVELAS ACOMPAÑANDO A LA SOPA