SOPA DE PESCADO

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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

El truco de esta receta:
Puedes añadir un poquito de hinojo a la vez que las patatas, le va de maravilla.

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 400 gr de cabeza de rape
- 300gr de 1 cola de Rape
- 300gr de Gambas o Langostinos
- 300gr de Almejas
- 300gr de Mejillones
- 1 Cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 3 patatas medianas
- 400 grs de tomates maduros
- 1 cucharada de harina
- 2 Hojas de laurel.
- 1 ramito de tomillo
- Perefil

Preparación:

Paso 1

Lo primero que habremos de hacer es poner las almejas y los mejillones en agua y sal para quitar la posible arenilla que tengan, por lo menos 30m. Calentar aceite en una cacerola y dorar la cebolla picada, agregar los tomates cortados en trozos y cocer todo junto unos minutos, agregar las patatas, el laurel, el tomillo, el perejil y la harina, remover bien y añadir la cabeza del rape, dar unas vueltas y añadir unos 3l. de agua, salar y dejarlo hervir a fuego medio unos 25m. (hara falta desespumar el caldo). Pasado ese tiempo limpiar los mejillones, las gambas y las almejas e incorcopaarlo todo a la cazuela, cocer 10m mas y colar el caldo. Quitaremos una de las conchas a los mejillones y a las amejas y añadiremos al caldo junto con las gambas peladas y las patatas. Limpiaremos y trocearemos la cola de rape y se la añadimos al caldo cuando vuelva a

hervir, junto con un ajo bien picado, cocer 5m. y ya se puede servir.