

Prepara sopa de marisco casera este domingo

Vamos a aprender a preparar una deliciosa sopa de marisco casera.

Los ingredientes para esta sopa pueden variar y adaptarse a los frutos de mar que tengas a disposición. Si bien el uso de gambas y mejillones es casi la base del plato, siéntete libre de no usar alguno de ellos.

También puedes usar calamares, cigalas, nécoras, chipirones o chirlas.

Aprende cómo preparar paso a paso una sencilla y deliciosa sopa de marisco casera con gambas, mejillones, almejas y langostinos o cualquier otro fruto del mar que quieras ponerle.

PlatoSopas

CocinaCasera

KeywordReceta tradicional

Tiempo de preparación15 minutos

Tiempo de cocción30 minutos

Raciones4

Calorías180kcal

AutorLola

Ingredientes

1 litro de caldo de pescado

2 dientes de ajo

1 cebolla blanca

1 cucharada pimiento picado

1 tomate

1 patata

1 zanahoria mediana

250 gr de gambas

150 gr de mejillones

150 gr de almejas

150 gr de langostinos opcional

1 cucharada de perejil picado

2 rebanadas de pan

Aceite de oliva.

Sal.

Pimienta negra molida.

Elaboración paso a paso

Lavar los mejillones y las almejas.

Pelar las gambas y quitarles la cabeza. Hacer lo mismo con los langostinos, si se utilizan.

Con un poquito de aceite, saltear estos mariscos a fuego medio-bajo por diez minutos. Reservar.

En una olla grande, disponer mejillones y almejas. Tapar y calentar hasta que se abran.

Sacar los mejillones y las almejas de sus cáscaras. Reservar.

Pelar y picar la papa y la cebolla en pequeños cubos.

Pelar y picar el ajo en trozos menudos.

Lavar el tomate y picarlo en cubos.

Corta la zanahoria en tiras medianas o en rodajas, con preferias

Con un poco de aceite, hacer un sofrito de cebolla y ajo, en una olla. Dejar cocer cinco minutos.

Añadir el tomate, zanahoria, perejil y el pimiento, con una pizca de sal. Mezclar y dejar diez minutos más (a fuego medio – bajo).

Mientras tanto, desmigajar el pan e incorporarlo a la mezcla, para cinco minutos adicionales.

Sumar el caldo de pescado.

Remover la mezcla y pasarla por la licuadora.

Devolver el contenido de la licuadora a la olla y añadir todos los mariscos, más los cubos de papa.

Dejar cocinar quince minutos.

Salpimentar al gusto y remover, sin apagar.

Ahora viene mi paso favorito, porque es aquí donde tenemos que probar todo: de entrada el caldo, para saber si está bien sazonado con sal y pimienta, y si no, corregirlo. Luego, un cubito de papa, para ver si la textura quedó bien con la cocción. Después, la mejor parte: probar una almeja y un mejillón. Normalmente, todo debería estar en orden y bien cocido, pero como cada cocina es un mundo, si por alguna razón la sopa necesita más tiempo, déjala cinco minutos adicionales. Nada más no te vayas a comer todos los ingredientes con la excusa de que estabas probando.

Apagar y servir caliente.

Con información de Comedera.com