

Sopa de Pescado: Mercedes Moreno

Las medidas depende de para cuantas personas sea.

Ingredientes:

Almejas, pescado (yo uso bacalao congelado), gambas.

1 cebolleta

1 puerro

2 tiras de apio

3 zanahorias

1 hoja de laurel

pimenton dulce, tambien se puede poner el picante, perejil fresco, sal, pimienta, aceite de oliva y 120ml de vino parecido al Pedro Ximenez o vino blanco.

En una olla ponemos un poquito de aceite. Añadimos las verduras picadas, sal y pimienta.

Ahora tambien estaremos haciendo el caldo con las cascarras de las gambas, (puedes poner tambien una cabeza de pescado)

Añadimos el pimentón y rehogamos, añadimos el vino y en unos minutos, añadimos el caldo de pescado y dejamos cocer unos 10 minutos o hasta que se ablanden las verduras.

Ahora trituramos las verduras.

Agregamos el pescado y dejamos cocer unos 5 minutos, añadimos las gambas y en unos minutos las almejas y el laurel.

Añadir pimienta, perejil y si quieres un poquito de tomillo al gusto.