

Receta de Sopa de Fideos con Almejas y Mejillones

27 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para este último lunes de Octubre os dejo la receta de esta rica sopa que en casa nos gusta bastante y es muy apropiada para comer en días fresquitos, espero que os guste también a vosotr@s.

Ingredientes

- Fideos (sobre 1/2 kg según comensales)
- Almejas (500grs)
- Mejillones (500grs)
- Caldo de pescado (un litro y medio aproximadamente)
- Aceite de oliva
- Pimiento verde (uno mediano)
- Cebolla (una pequeña)
- Tomates rojos (uno o dos medianos)
- Zanahorias (una o dos) opcional
- Ajos (dos dientes)
- Perejil
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Laurel (una hoja)

Modo de Preparación

1. Limpiar los mejillones y cocerlos al vapor, quitar la concha y reservar el caldo de la cocción y los mejillones por parte
2. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva y refreír las verduras bien picaditas hasta que queden pochaditas, añadir el ajo y perejil machacados
3. Poner el pimentón y remover
4. Echar el caldo de pescado y el de los mejillones y cuando empiece a hervir, añadir los fideos
5. Cuando estén a media cocción, echar las almejas y dejar hasta que los fideos estén en su punto
6. Antes de servir, incorporar los mejillones reservados y....buen provecho!!!