

Receta de Sopa de Fideos a la Marinera

05 Mar 2015



Buenos días a tod@s, como parece que el tiempo está fresquito, pues la receta que os dejo hoy va a ser una sopita bien calentita y así entraremos un poco en calor nuestros estómagos, os recomiendo que la preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Cebolla (media)
- Ajos (tres dientes)
- Pimientos (dos)
- Tomates (dos maduros)
- Aceite de oliva
- Caldo de pescado
- Gambas grandes (ocho o diez)
- Gambas normales (250grs)
- Chocos o calamares (uno o dos)
- Almejas (unos 300grs)
- Mejillones (a vuestra elección)
- Fideos de tamaño mediano (un puñado por persona)
- Sal y Condimento amarillo

Modo de Preparación

1. Poner las almejas en agua con sal para que suelten la arenilla al menos una o dos horas, pasado el tiempo, lavarlas bien y reservar
2. Lavar los mejillones y ponerlos a hervir hasta que se abran, separar de las conchas y reservar, colar el agua y guardar
3. En otra cacerola poner las gambas y cuando den un hervor apartar y colar el agua, reservar y pelar las gambas
4. Preparar un sofrito en una sartén grande con los dientes de ajo, la cebolla y el pimiento bien picadito en un poco de aceite, dejar que se haga a fuego medio, removiendo de vez en cuando
5. Añadir los tomates picados y dejar que se refría bien todo
6. Añadir todos los mariscos y rehogar bien, cuando las almejas se abran, retirar del fuego
7. En una cacerola poner el caldo de hervir los mejillones y las gambas y el caldo de pescado, y cuando empiece a hervir, añadir todo el sofrito de la sartén
8. Añadir los fideos y un poco de condimento amarillo, ajustar la sal y dejar cocer hasta que los fideos estén

Sopa de Fideos a la Marinera

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

blandos

9. Servir caliente y.....buen provecho!!!
