

Receta de Sopa de Pescado Fácil

16 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de Pescado que es fácil de preparar y resulta muy rica en los días de frío para calentar los estómagos de vuestra familia, seguro que les encantará a tod@s, además si lo hacéis con pescado congelado os resultará más económico.

Ingredientes

- Pescado blanco en filetes (250gr merluza, bacalao etc)
- Gambas peladas (100grs)
- Almejas (150grs)
- Mejillones (seis u ocho)
- Palitos de cangrejo (cuatro)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde (uno)
- Tomates (uno o dos maduros)
- Aceite de oliva
- Sal y Condimento amarillo
- Pimienta y Perejil picado
- Fideos finos (uno o dos puñados)

Modo de Preparación

1. Podéis utilizar el pescado y el marisco congelado, es más rápido y económico
2. Poner agua en una cacerola y hervir unos cinco minutos el pescado, las gambas, almejas y mejillones, pelar y colar todo y reservar por separado
3. Poner un poco de aceite en una cacerola y hacer un sofrito con la cebolla, el pimiento y el tomate todo bien picadito freír hasta que estén blanditas las verduras
4. Añadir los palitos troceados, un poquito de pimienta negra y un poco de colorante amarillo, echar un poco del caldo de pescado y triturar un poquito con la batidora
5. Echar el resto del caldo y cocer a fuego lento unos diez minutos, rectificar la sal
6. Añadir el pescado, el marisco y los fideos y cocer unos dos o tres minutos
7. Dejar reposar unos minutos y servir espolvoreado con perejil picado al gusto y....buen provecho!!!