

Receta de Sopa De Pescado, Almeja Y Vieira

06 Jul 2015



Buenas tardes a tod@s, hoy estoy muy contenta de presentaros esta rica receta de uno de nuestros seguidores, **Antonio Pinto Rosario**. Nos la envía para que todos podamos disfrutar de este rico plato. Se trata de una rica **Sopa de Pescado, Almeja y Vieira**, seguro que está exquisita!. **Muchas Gracias** Antonio Pinto por tu receta, estamos encantados.

Ingredientes

- 800 Gramos de Cabeza de Medregal, Mero y parte de sus carnes
- 1 Kilo de Almejas con concha
- 200 Gramos de Vieiras
- 800 Gramos entre Yuca, Ocumo y Ñame
- 3 Ají Dulces, "Rojo, Amarillo y verde"
- 5 Julianas de Pimentón Rojo
- Culantro, Perejil y Celeri. "Para hacer un manojo"
- 4 Dientes de Ajo
- 1/2 Cebolla mediana
- Laurel, Pimienta y Sal

Modo de Preparación

1. Lavar y picar las cabezas de Medregal y mero con las partes de sus carnes
2. Lavar muy bien las Almejas para sacarles toda la arenilla y dejarlas en una sola concha
3. Lavar las Vieiras y colocarlas en un envase
4. Lavar y picar en trozos pequeños la Yuca, el Ocumo y el Ñame
5. Lavar y picar en julianas, sacándoles las semillas a los Ají Dulces
6. Lavar y picar en ramas de 10 cm, el Culantro, el Perejil y el Celeri, para hacer un manojo amarrado con pabito
7. Machacar los 4 dientes de Ajo
8. Picar la media Cebolla en 4 partes
9. En una olla con litro y medio de agua hirviendo, colocar la Yuca, el Ñame y el ocumo, con las Vieiras, la Cebolla, las julianas de Pimentón y los ajíes, con un toque de sal."Tapada.
10. Utilizar otra olla con un litro y medio de agua hirviendo para agregarle las cabezas de pescado, El laurel, el Ajo y un toque de pimienta y sal
11. Después de 30 minutos utilizar un tenedor grande para despegar toda la pulpa de pescado de las cabezas
12. A los 30 ó 35 minutos de cocción, utilizar un colador, para colar el pescado y su pulpa en la olla de las

Sopa De Pescado, Almeja Y Vieira

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

verduras

13. Agregar las Almejas y el manojo de Culantro, Perejil y Celeri

14. Tapar la olla por 25 minutos

Otros Comentarios:

Servir, acompañado con casabe y limón, una copita de vino y un vaso de agua.

Receta enviada por: ANTONIO PINTO ROSARIO.
