

SOPA MARINERA ASTURIANA

INGREDIENTES: para 12 raciones

- 2 huevos duros
- 120 gr. de cebolla en trozos
- 2 dientes de ajo
- 30 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de pimentón dulce o pimentón picante
- 1 pellizco de hebras de azafrán
- 150 gr. de filetes de merluza en trozos
- 4 palitos de cangrejo
- 1300 gr. de caldo de pescado
- ½ pastilla de caldo de pescado
- 25 gr. de pan duro en trozos
- 2 lata de almejas al natural con su jugo (aprox. 120 gr. c/u)
- 250 gr. de langostinos crudos pelados / en trozos de 1 cm)



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los huevos duros y trocee **2 seg./vel.4**. Retire del vaso a una sopera y reserve
2. Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite. Trocee **2 seg./ vel.5** y sofría **5 min./ 120º/ vel. cuchara** (**5 min/Varoma/vel. cuchara**)
3. Añada el pimentón y el azafrán y rehogue **1min./120º/vel. cuchara.** (**1 min./Varoma/vel. cuchara**)
4. Agregue la merluza, los palitos, 300 gr. de caldo de pescado y la pastilla de caldo y programe **5min./100º/vel. cuchara**
5. Incorpore el pan duro y triture **10 seg./ vel.8**
6. Añada 1000 gr. de caldo de pescado y programe **10 min/100º/vel.1**
7. Agregue las almejas y los langostinos y programe **3 min./100º/vel.1**. Vierta en la sopera reservada y sirva inmediatamente.

SUGERENCIA:

Si prepara esa receta en TM5, puede añadir 200 gr. más de caldo de pescado.
Si va a servir esta receta en un bufet, puede prepararla con antelación y calentarla en el momento de servir

INFORMACIÓN:

Receta facilitada por Pena Vidal