



SOPA DE MARISCO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Avanzado 30 min 40 min

Ingredientes para el fumé

Cebolla: 1 (mejor fresca)
Puerro: 1
Zanahoria: 1
Espinas de rape
Laurel
Granos de pimienta
Sal: al gusto (sopicaldo de pescado optativo)
Las cabezas de las gambas
Agua: 2 litros

Ingredientes para la sopa

Calamares limpios: 2
Almejas: 150 gr
Cola de rape: 1
Cazón: 200 gr
Gambas: 200 gr
Mejillones: 200 gr
Cebolla: 1 (mejor fresca)
Pimiento verde: 1
Puerro: 1
Perejil
Ajo
Patata: 1
Fumé de pescado



Preparación del fumé

1. Se pican muy finas las verduras (si se tiene, con robot). En una cacerola doramos con un poco de aceite una cebolla, un puerro, una zanahoria, granos de pimienta, laurel, las espinas del rape, las cabezas de las gambas, el caldo de los mejillones y almejas y sal. Cuando este un poco dorado, cubrimos con agua, desespumamos y dejamos cocer durante unos 25 minutos a fuego lento, colamos y está listo nuestro fumé.

Preparación de la sopa

2. Los calamares limpios se trocean en trozos pequeños y se van rehogando hasta que se consuma el caldo (también se les puede echar un chorrito de vino). Como es lo más duro es lo que se va haciendo antes.
3. Los mejillones: cocer, abrir y trocear (si sueltan el caldo para la fumé). Reservar para el final.
4. Las almejas: cocer, abrir y quitar la cáscara. Colar el caldo con manga por sí ha soltado arenilla. (el caldo también para la fumé). Reservar para el final.
5. Las gambas: pelar, las cáscaras para fumé.
6. El rape y cazón: la espina para fumé, la carne troceada.
7. Cortamos muy fina la cebolla, el pimiento y el puerro. Lo pochamos todo a fuego lento en una sartén. Añadimos y doramos un poco (un par de minutos) los trozos de la cola de rape, el cazón, las gambas peladas.
8. Se hace un buen machado de ajo y perejil fresco y sal (muy machacado).
9. En la cazuela donde vayamos a finalizar la sopa añadir las almejas, mejillones, las gambas, rape y cazón, el fumé y el agua. Cocer unos 15 minutos. (Si se va a congelar no añadidas toda el agua para que ocupe menos, lo haces el día que se consuma).
10. El día que se consume, se ralla una patata para espesar un poquito el caldo. (Puede ser un poco de tapioca).

Notas

- Los trocitos de todos son pequeños, que en una cucharada te caigan varios tropezones, sólo a las gambas se dejan enteras.
- Para rectificar sal, sabor... se puede añadir una pastilla de sopicaldo de pescado.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Sopa de marisco	Sopas y Purés	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.