



Sopa marinera

Ingredientes

- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 3 filetes de merluza congelada
- 1 cola de rape congelada
- 400 gr anilla calamar
- 200 g gambas peladas congeladas
- 4 cucharadas aceite
- perejil
- sal
- albahaca
- estragón
- 1/2 cucharadita de cúrcuma
- 4 cucharadas tomate frito
- 1 copa de brandy
- 1 1/2 l. caldo de pescado
- 4 cucharadas de pan rallado.

Preparación

Descongelar previamente todos los ingredientes dejándolos en la nevera desde el día anterior .

Poner en una cazuela el aceite, cuando esté caliente añadir la cebolla picada muy fina y el ajo picado, freír a fuego medio removiendo con una cuchara de madera .

Cuando la cebolla esté blanda, añadir 2 cucharaditas de cúrcuma, rehogar y añadir las anillas de calamar cortadas y los filetes de merluza troceados .

Rehogar a fuego medio hasta que estén casi hechos, subir el fuego y añadir el brandy .

Remover con la cuchara de madera y cuando haya hervido un poco para que se vaya el alcohol añadir el tomate frito .

Seguir removiendo, añadir el caldo ,el rape troceado y las gambas .

Añadir la albahaca, el estragón y el perejil y sal al gusto, añadir el pan rallado y dejar hervir 2 minutos .

Servir caliente .