

SOPA DE MARISCOS

Ingredientes:

1 Cabeza de pescado para el caldo
200 gms de camarones o gambas pelados
200gms de Calamares limpios en anillas
200 gms. de mejillones sin concha limpios
200 gms de almejas limpias sin concha
250 gms de pescado blanco mero, pargo, merluza
1 pimienta roja
1 pimienta verde
2 Cebolla
4 dientes de ajo
1 litro de Caldo de pescado
1 tomate
1 taza de aceite de oliva
Sal, pimienta y color (azafrán o Carmencita)
1 manojito de cilantro

Instrucciones:

CALDO DE PESCADO: Para el caldo colocar en una olla con agua hirviendo una cebolla, sal , dos dientes de ajo y la cabeza de pescado. Tips: Se puede usar las conchas o cascara de los camarones. Colar y reservar.

Hacer un sofrito con la cebolla, los ajos, los pimientos y el tomate, sofreir el pescado y colocar el resto de los mariscos, y el caldo corregir sal y colorear con Carmencita, cuando los calamares estén tiernos, quitar del fuego y dejar reposar. Servir en cuenco de barro y espolvorear cilantro picadito.