

Sopa de pescado

Ingredientes (para 4 y 15 personas)

- 300 gr de almejas de cultivo en remojo 30 minutos en agua fría con mucha sal (1,5 Kg)
- 500 gr de mejillones limpios (2 Kg)
- 8-12 langostinos (500-700 gramos)
- 1 huevo cocido (2 huevos)
- 1 cebolla (3 cebollas)
- 2-3 ajos (6 ajos)
- 150 gramos de tomate natural (750 gr)
- Coñac para flambear
- 2-3 rebanadas de pan seco de unos 4 dedos (5 ó 6 rebanadas)
- 2 zanahorias majas (3-4 zanahorias)
- 3 puerros, solo lo blanco (4-5 puerros)
- 1 pimiento verde grande, y un pimiento rojo grande (2 de cada)

Para el caldo de pescado (fumet)

- 500 gr de cabracho o congrio o rape o merluza...(pescado blanco) (2 kg)
- 1 cebolla (2 cebollas)
- 1 zanahoria (2 zanahorias)
- 1 puerro entero (2 puerros)

Hacer en frío y sin sal lentamente entre 45 y 90 minutos (no más tiempo).

Instrucciones

1. Si se hace uno o dos días antes, hacerlo sin sal. La sal siempre al final.
2. Para hacer el caldo (fumet) limpiar el pescado y ponerlo a cocer en frío con la cebolla, la zanahoria y el puerro (todo sin sal). Cuando el pescado está cocido retirarlo, pelarlo y desmigalar su carne. Reservar.
3. En una cazuela poner a pochar la cebolla y los ajos picados, añadir las zanahorias, los pimientos y los puerros todo picado, dejar ablandar y echar las cáscaras y cabezas de los langostinos. Cuanto más tiempo más rico saldrá.
4. Rehogar y flambear con coñac, echar después el tomate y el pan y rehogar todo junto; echar después el caldo de pescado cubriendo todo y dejar cocer.
5. Aparte en una cazuela abrir los mejillones y las almejas al vapor con un poco de agua, cuando estén echar el caldo a la cazuela. Retirarles las cáscaras, picar y reservar.
6. Cuando las verduras estén blandas, triturar todo por la batidora y colarlo por el chino.
7. Poner la cazuela al fuego, añadirle el pescado cocido, las almejas y los mejillones picados, las colas de los langostinos troceados y el huevo cocido picado.
8. Dar un hervor y servir.