

Sopa de pescado a la Paleña



ingredientes

Verduras:

1Puerro

1/2Cebolla

1/2Pimiento rojo

1/2Pimiento Verde

1Zanahoria

Pescado:

2 Calamares grandes

200gr kg Bacalao

100gr almejas

100gr gambas

Fumé de pescado: Cascaras de gambas, Limón, espina de bacalao

200 gramos de habas

Para el refrito:

Tomate

Almendras

Pan duro

Ajo

Preparación

En una olla ponemos a cocer las cáscaras de la gambas, la espina de bacalao y medio limón 1h, y después pasamos por chino fino.

En una olla fondeamos las verduras con la tapadera puesta.

Para el refrito, freímos Ajo, unos trozos de pan duro, unas almendras y Tomate por separado.

Trituramos todas las verduras junto al refrito y se añade agua y parte del fumet a la olla exprés y ponemos a cocer.

Una vez cocido echar , las gambas y triturar.

Confitar bacalao unos 3 min y saltear, el calamar cincelado, los tentáculos, las almejas por separado, con la piel del bacalao tostar en una salamandra hasta que quede crujiente y usar para la presentación.