



Sopa de pescado con fideos

Ingredientes:

Para el caldo de pescado:

Cabeza y espina de pescado blanco (merluza, bacalao, etc.)

1 cebolla

1 zanahoria

1 puerro

2 dientes de ajo

1 hoja de laurel

Pimienta en grano

Agua

Para la sopa:

500 gramos de filetes de pescado blanco (merluza, bacalao, etc.)

100 gramos de fideos finos

200 gramos de mejillones

200 gramos de almejas

1/2 pimiento rojo

1 tomate maduro

Aceite de oliva

Sal y perejil picado

Preparación:

- 1. Prepara el caldo:** En una olla grande, coloca la cabeza y espina del pescado, la cebolla, la zanahoria, el puerro, los dientes de ajo, la hoja de laurel y la pimienta en grano. Cubre con agua y lleva a ebullición. Reduce el fuego y deja cocer a fuego lento durante al menos 30 minutos. Cuela el caldo y reserva.
- 2. Sofríe las verduras:** En una olla, calienta un poco de aceite de oliva y sofríe el pimiento rojo y el tomate picados hasta que estén blandos.
- 3. Cocina el pescado y los mariscos:** Añade los filetes de pescado al sofrito y cocina a fuego medio durante unos 5 minutos por cada lado. Agrega los mejillones y las almejas y cocina hasta que se abran.
- 4. Añade el caldo y los fideos:** Vierte el caldo de pescado sobre el sofrito y el pescado. Añade los fideos y cocina según las instrucciones del paquete.
- 5. Sazona y sirve:** Sazona con sal al gusto y espolvorea con perejil picado. Sirve inmediatamente.

Consejos:

Pescado:

Puedes utilizar cualquier tipo de pescado blanco.

Mariscos:

Además de mejillones y almejas, puedes añadir gambas o calamares.

Verduras:

Puedes agregar otras verduras como apio o calabacín.

Aromáticos:

Para darle un toque más intenso, puedes añadir un poco de azafrán o cúrcuma al caldo.

Pan:

La sopa de pescado marida muy bien con un trozo de pan tostado.