



SOPA DE MARISCOS

Vas a querer repetir esta sopa de mariscos después de que la prepares en casa y la pruebes.



INGREDIENTES

- 40 jitomates cherry
- 4 dientes de ajo
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 2 ½ litros de agua
- 200 g de pulpos baby
- 200 g de mejillones frescos
- 300 g de camarones medianos
- 300 g de pescado blanco cortado en cubos medianos
- 1 L de vino blanco
- 600 g de almejas chirla



INSTRUCCIONES

Calienta en una olla el aceite de oliva. Agrega los jitomates cherry y sofríelos por dos minutos. Añade el vino blanco y el ajo. Déjalo reducir a la mitad de su volumen.

Vierte el agua, calienta hasta que suelte el hervor. Reduce el fuego y agrega los pulpos.

Déjalos cocer cinco minutos más. Incorpora el pescado, las almejas, los camarones y los mejillones.

Calienta todo por cinco minutos más.