

SOPA DE MARISCOS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 200 g de camarones chicos, crudos y pelados
- 250 g de almejas en su concha
- 1 cucharada de harina
- 2 jitomates sin semilla y cortados en cubos
- 1 taza de jitomate triturado
- Sal y Pimienta al gusto
- 6 tazas de agua (1 ½ litros)
- 3 rebanadas de pescado blanco limpio y cortado en cubos
- 150 g de pulpa de jaiba

Procedimiento:

1. Caliente el aceite y sofríe cebolla, añade los camarones y las almejas, cocina por 5 minutos y agrega la harina, deja que se dore, añade el jitomate y el jitomate triturado → sazona con sal y pimienta.
2. Deja cocinar por 5 minutos más e incorpora el agua, el pescado y la pulpa de jaiba. Continúa la cocción por 7 minutos y retira del fuego.
3. Sirve caliente y acompaña con gotas de limón.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4