



Sopa de pescado y marisco

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Difícil

FUNCIONES: Manual,  Guisos rápidos

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 100 mins

TIEMPO TOTAL: 115 mins

ACCESORIOS:   Corte fino

Ingredientes

Ingredientes 1

50ml de aceite

Ingredientes 2

2 zanahorias

3 puerros blancos

4 tomates maduros

Ingredientes 3

400g de gambas

100ml de brandy

2L de agua

Ingredientes 4

400g de rape sin espina

400g de merluza sin espina

250g de almejas

2 ramitas de perejil

Apto para:

Celiacos e intolerantes a la lactosa.

Preparación

Antes de empezar

Coloca el disco de corte fino en el Direct Prep. Selecciona la función Olla y el programa guisos rápidos y presiona OK. Coloca el accesorio cuchillas. Pela las zanahorias. Corta el rape y la merluza en 4 porciones. Sala los pescados al gusto. Pica el perejil.

Paso 1

Vierte el aceite en el recipiente, coloca la tapa y presiona START.

Paso 2

Gira el Direct Prep a posición 1 y corta la zanahoria, el puerro y el tomate. Retira el Direct Prep y pulsa el botón START.

Paso 3

Introduce todos los INGREDIENTES 3 en el recipiente y presiona el botón START. Al acabar el programa pulsa el botón CHOP (triturar) durante 1 minuto. Cuela el contenido del recipiente sobre un bol aparte. Lava el recipiente.

Paso 4

Ajusta la temperatura a 95°C, el tiempo a 5 minutos, la velocidad a 0 y presiona OK. Vierte el caldo del paso 3 en el recipiente. Introduce los trozos de pescado y coloca encima las almejas. Cierra la tapa y pulsa START. Al acabar, añade el perejil picado antes de servir.