

RecetaKA

SOPA DE MARISCO

Ingredientes para 4 personas: 1l de caldo de pescado / 100 gr Aceite oliva / 1 cebolla / 2 dientes de ajo / 4 tomates / 60 gr de arroz / 100 g Almejas / 100g Mejillones / 100 gr de Gamba pelada / 100 g de Rape / 100g Merluza / 8 hebras de Azafrán / 50 g Guisantes cocidos / Sal / 2 huevos cocidos /picatostes



Elaboración

1. Realizar el fondo de pescado y mantener caliente
2. Limpiar los mejillones. Cocer con poco agua y unas hojas de laurel los mejillones y las almejas. Tapar la cacerola y cuando se abran los retiramos. El caldo lo reservamos que se lo incorporaremos a la sopa ya que le da un toque genial.
3. Realizar un sofrito con las hortalizas, el pescado, la sal y el arroz
4. Añadir el fondo hirviendo y el azafrán.
5. Abrir las almejas y mejillones y añadir a la sopa con la gamba.
6. Cocer dos huevos. Rallarlos e incorporar antes de servir junto con los picatostes

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños