ASOPADO DE MARISCOS

INGREDIENTES

2 Tazas de arroz
1 Kg de mariscos (camarones, calamares, almejas, mejillones)
200 gr de merluza cortados en dados (las migas de bacalao sirven también)
4 langostinos grandes (opcional)
3 pimentones rojos (finamente picado)
2 cebollas (finamente picadas)
1 Tomate (finamente picado)
4 dientes de ajo (machacados)
Aceite de oliva
8 tazas de consomé de pescado ya coloreado con Carmencita,
(Nosotros usamos Cúrcuma)
Sal y pimienta
Cilantro picado
Guisantes

PREPARACIÓN

Sofreímos en una cacerola con aceite de oliva, el ajo, la cebolla, el pimentón y el tomate. Cuando éstos hayan cristalizado se agregan al sofrito los mariscos previamente lavados y se saltean y agregamos el arroz mezclando muy bien la preparación.
Posteriormente añadimos el consomé de pescado
Cuando comience a hervir le agregamos el pescado cortado en dados se mueve la mezcla para que agarre color y forma. Por último agregamos la pimienta al gusto y verificamos la sal, agregar si hace falta. Apagar cuando el arroz este en su punto, antes de servir puede añadir un poco de cilantro al gusto y guisantes para adornar.

SUGERENCIA

Si queremos que el asopado tenga un mejor perfume agregue laurel en el momento que se agrega el consomé.
La relación exacta de cantidad de consomé y arroz es por 1 taza de arroz 4 tazas de concome.
Si queda y desea refrigerar, lo mejor sería guardar el caldo y el arroz en envases separados, para evitar que el arroz siga absorbiendo el consomé