



Ingredientes

Caldo de pescado, 200 grs. de almejas, medio Kg. de langostinos pelados, 200 grs. de gambas peladas, una cola de pixín (rape), una cola de merluza, 2 tomates rallados, una cebolla y una zanahoria. Aceite, un buen chorro de vino blanco, sal, pimentón y 4 cucharadas de tomate frito.

Preparación

Se pocha la cebolla bien picada con el tomate rallado y la zanahoria. Se añade el pimentón (picante o dulce al gusto) y el vino blanco. Se evapora el alcohol y se pone el tomate frito. Se añade el caldo y se pasa por la batidora y el chino.

El pescado ya cocido se escoge de espinas y se pica muy finito. Se añade al caldo el pescado, las gambas, los langostinos y las almejas y se deja hervir unos minutos.

Éste es otro plato fenomenal para un día de celebración como la Navidad.