



Escola Guillem de Mont-rodon

SOPA DE PEIX

INGREDIENTS

- *Pel sofregit:*

Ceba
Pastanaga
Tomàquet triturat
Oli d'oliva
Sal



- *Per la sopa:*

Pa ratllat
Caldo de peix
Lluç sense pell (i sense espines)
Preparat o Variat de peix i mol·luscs al gust (musclos, cloïsses, sèpia...)
Sal

PREPARACIÓ:

- Comenceu la recepta netejant i laminant la ceba i la pastanaga per posar-ho tot plegat a sofregir amb un raig d'oli d'oliva. Quan ja està cuit hi afegiu el tomàquet triturat i la sal i ho deixeu coure tot plegat una estona més. Un cop ho teniu tot ben sofregit ho reserveu per més endavant.
- A continuació, en una olla hi poseu el lluç (sense espines) a bullir durant una mitja horeta. Després, afegiu el sofregit que teníeu reservat junt amb el caldo de peix i si es vol, també s'hi pot afegir un xic d'aigua calenta abans de triturar-ho tot plegat una primera vegada. Llavors hi afegiu el pa ratllat i torneu a triturar-ho de nou fins que quedi una sopa ben fina i homogènia.
- Mentrestant, en una altre olla, hi haureu fet bullir prèviament el variat de peix i mol·luscs, per tal de tenir-los ben cuits alhora d'abocar-los a la sopa.
- Per últim, ja podeu afegir el variat de peix i mol·luscs a la sopa, que ja estarà a punt de servir ben calentona.

