

# RESTAURANTE BAKARTXO

## SOPA DE PESCADO

- Cuarto Kg. de rape.
- Cuarto Kg. de chirlas o almejas.
- Cuarto Kg. de gambas.
- Cuarto Kg. de mejillones.
- Un calamar.
- Cien grs. de jamón serrano.
- Un huevo duro.
- Fondo de pescado.
- Medio vaso de tomate frito casero.
- Un diente de ajo bien machacado con un poco de perejil.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimientas recién molidas.

Limpiar el rape y cortarlo en trozos pequeños. Poner a cocer las almejas / chirlas en un poco de agua para que se abran, cuando estén abiertas, quitarles la valva, reservar el liquido que suelten una vez colado. Abrir los mejillones como las almejas / chirlas, quitar la valva y reservar el bicho y el caldo.

Pelar las gambas, reservar el cuerpo, cocer las cáscaras en el agua de los mejillones y almejas, si es necesario añadir un poco mas, pasarlo por la batidora y colarlo, reservar.

Limpiar el calamar y cortarlo en trozos pequeños. Pelar y picar el huevo duro.

Freír el jamón cortado finamente en un poco de aceite, reservar.

En una cacerola poner una taza grande de fondo de pescado por persona además del caldo que habíamos reservado. Añadir el calamar y el tomate y cocer hasta que esté tierno, una media hora. Cuando el calamar esté en su punto añadir todos los demás ingredientes, llevar el caldo a ebullición y, cuando esté cociendo, apagar el fuego, tapar y dejar que repose una media hora. Es decir que no debe cocer ya que el pescado y las gambas se endurecerían.

Servir muy caliente.