

Sopa de pescado a la donostiarra con marisco

Ingredientes (4 /6 personas):

4 botes de sopa de pescado [Bahía de la Concha](#)

30 ml. de caldo de gambas o langostinos

8-12 colas de gambas o langostinos

1 manga de Txangurro Bahía de la Concha

100 gr. de merluza

Sal

Pimienta

1 pizca de cayena

Para las almejas en salsa verde:

12-18 almejas frescas

300ml. de caldo de pescado

100 gr. de Aceite de oliva virgen extra

5 gr. de harina

30 ml. de txakoli o vino blanco

1 ajo picado

Sal

Para las rocas de algas:

100 gr. de pan de campo del día anterior.

30 gr. de aceite de oliva

2 gr. de alga wakame seca en polvo

Sal

Pimienta

Elaboración:

En una cazuela vertemos los botes de sopa de pescado Bahía de la Concha y la calentamos a fuego lento. Mientras tanto, ponemos a cocer al vapor, bien en un

[horno con función vapor](#) o en una vaporera, las colas de langostinos (con las cabezas preparamos un caldo) y la merluza durante 5 minutos.

Durante la cocción al vapor aprovechamos para preparar las almejas en salsa verde. Para ello, en una sartén ponemos ajo picado con aceite y antes de que empiece a dorarse el ajo verteremos el vino blanco y el caldo que hemos preparado con las cabezas de langostinos. Cuando comience a hervir poner la cuchara de harino e ir removiendo. Una vez la salsa ha engordado pondremos las almejas para que se vaya abriendo y perejil picado.

Para preparar las rocas de algos, rompemos la miga de pan, la colocamos en bol y mezclamos con el aceite, el polvo de wakake, la sal y la pimienta. Introducimos en el horno a 160° durante 10 minutos para que se seque el pan.

Sólo queda emplatar. Dibujamos en el plato un círculo con la manga de txangurro bahía de la Concha, colocamos 3 rocas de algas y 3 almejas. En el centro ponemos salsa verde y sobre ella 2 colas de langostino. Le ponemos el plato al comensal y le serviremos la sopa de pescado.

¡Buen provecho!

