



INGREDIENTES:

- **Paso 1 Recipiente Varoma:**
- 300 ó 400 gramos de chirlas y unos mejillones
- 300 gramos de pescado en filetes (perca o mero)
- 2 huevos
- **Paso 2 Fumé:**
- 300 ó 400 gramos de gambas
- 500 gramos de agua
- **Paso 3 Sofrito:**
- 100 gramos de pimiento rojo
- 100 gramos de pimiento verde
- 150 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 gramos de tomate natural triturado
- **Paso 4:**
- 50 gramos de aceite
- **Paso 5:**
- 480 gramos de agua.
- 2 pastillas de caldo de pescado.
- 1 hoja de laurel y pimienta1 cayenita (opcional)
- y el fumé reservado
- 3 bocas
- 2 patas de cangrejo (separando la parte redonda de las patitas)
- **Paso 6:**
- 200 gramos de anillas de calamar
- **Paso 7:**
- Perejil troceado con una tijera, para espolvorear



PREPARACIÓN: 1. Prepara un caldo de mariscos en el Thermomix con los ingredientes que se detallan en la receta. 2. Añade el caldo de mariscos a la sopa de marisco que ya tienes preparada. 3. Cocina a fuego lento durante 5 minutos. 4. Sirve caliente y disfruta de esta deliciosa sopa de mariscos.





