



Sopa de verduras con sabor a mar



35 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Zanahoria congelada
200 gr



Coliflor congelada
200 gr



Calabaza congelada
200 gr



Caldo de marisco
1 l



Cebolla
200 gr



Ajo



Almejas



Limón



Sal



Aceite de oliva

Elaboración

Cocer las **verduras** en una olla con agua durante 3 minutos como máximo, hasta conseguir una textura crujiente, semi-cruda. Colar y reservar.

Sofreír la cebolla y el ajo en otra sartén con un chorrito de aceite de oliva; cuando esté la cebolla transparente y el ajo dorado, añadir las **verduras**. A los dos minutos, añadir el caldo de marisco, tapar y dejar unos 5 minutos.

Triturar las **verduras** con el caldo, la idea es conseguir una textura fina, sin grumos; podemos ayudarnos de un colador o un pasapurés para conseguirlo.

Recomendamos dejar un poco de caldo para hacer después nuestras almejas.

En otra olla, con un poco de caldo de marisco, poner el limón y las almejas. Tapar y en un par de minutos, cuando estén abiertas sacar.

Emplatar: la crema de **verduras** con unas cuantas almejas encima, terminar con un chorrito de aceite de oliva. Se puede acompañar de unos picatostes o incluso, si gusta, huevo duro rallado.

