Sopa de pescado Charini

Una receta de diario, muy económica, cargada de sabor y muy rápida de hacer.

INGREDIENTES (Para 6 personas):

Para el Varoma

- 250gr de chirlas (se puede poner algún mejillón también)
- 300gr de filetes de pescado
- 2 huevos* *(opcional)*

Para el fumet

- 150gr de gambas
- 500gr de agua

Para el sofrito

- 70gr de aceite de oliva virgen extra
- 200gr de pimientos rojo y verde
- 150gr de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200gr de tomate natural triturado

Para el resto

- 500 g de agua
- Sal/Pimienta
- 1 hoja de laurel
- 60gr de arroz
- Perejil

PREPARACIÓN:

1. Pon *las chirlas en agua con sal y reserva.*
2. Pela las gambas, pon la cáscaras y las cabezas con el agua *(reservar los cuerpos)* en el vaso y programa **5 min/100ºC/vel 4**. Cuela y reserva. Lava muy bien el vaso y la tapadera.
3. Trocea los pimientos, la cebolla y los ajos durante **4 seg/vel 4.**
4. Añade el tomate y el aceite y sofríe **7 min/varoma/vel 1.** Cuando termine el tiempo tritura **15 seg/vel 10.**
5. Agrega al sofrito el agua, la sal el laurel la pimienta y el fumet reservado y programa **7 min/varoma/vel 1.** Mientras tanto, lava las chirlas, envuelve los huevos en un film transparente *(por higiene)*, salpimenta los filetes de pescado y colócalos en el recipiente Varoma.
6. Cuando acabe el tiempo programado, echa el arroz, coloca el recipiente Varoma sobre la tapadera y programa **15 min/varoma/vel 1.**
7. Retira el recipiente Varoma, agrega al vaso los cuerpos de las gambas y dejar reposar.
8. Pon en una sopera las chirlas y el pescado y vuelca la sopa, trocea los huevos y añádelos, por último espolvorea con perejil troceado.

NOTA: Podemos cocer el arroz a parte y añadirlo en la cantidad deseada a la hora de servir, evitando así que se nos pase el arroz. De esta manera también aprovechamos para cocer más cantidad de arroz en el cestillo, quedándonos ya preparado para otro plato... una ensalada, un arroz a la cubana o simplemente de guarnición. También puedes cocer pasta de sopa!

EVA NAVAS **http://thermomix-sabadell.es/evanavas/**

Thermomix