



Ingredientes para 6 personas:

- 500 gr de gambones
- 1 lata de berberechos
- 500 gr de mejillones
- 250 gr de anillas de calamar
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento rojo
- 2 vasos de agua
- 1 vaso de vino blanco

Preparación:

Colamos el caldo de los berberechos a través de una gasa para quitar toda la arenilla. Verter berberechos y caldo en una olla grande.

Abrimos al vapor los mejillones junto con el vaso de vino tinto. Escurremos el caldo a través de una gasa para retirar toda, absolutamente toda la arenilla. Dejamos templar, quitamos las conchas y troceamos al mismo tamaño que los berberechos.

Añadimos a la olla.

Pochamos la cebolla y el pimiento rojo con una pizca de sal troceados en "brunoise" (a daditos lo más pequeños posible). Una vez pochada la verdura vertemos al vaso de la batidora junto con un vaso de agua y trituramos. Añadimos a la olla.

En la misma sartén que hemos pochado las verduras, freímos los calamares troceados con una pizca de sal. Añadimos a la olla.

Pelamos los gambones, salamos y freímos en la misma sartén, troceamos y añadimos a la olla.

Freímos las cascaras de los gambones, añadimos un vaso de agua y desengrasamos la sartén. Ponemos en el vaso de la batidora, trituramos y colamos. Añadimos a la olla.

Ya tenemos todos los ingredientes de nuestra sopa, salvo la pasta. Llevamos a ebullición y reservamos hasta el día siguiente.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

