



# SOPA DE PESCADO EN PAN DE HOGAZA

## INGREDIENTES

**(Para 4 personas)**  
**Un pan de hogaza**  
**1 litro de sopa de pescado**  
**16 langostinos**  
**8 mejillones**  
**Una lata de berberechos**  
**Un diente de ajo**  
**Perejil picado**  
**Sal al gusto**  
**Aceite de oliva virgen extra**

## ELABORACIÓN

Pelamos y picamos el ajo. Pelamos los langostinos y los mezclamos con el diente de ajo picado y un chorro de aceite de oliva.

Abrimos el pan, haciendo un agujero por la parte de arriba, y vaciamos casi toda la miga. Presionamos los bordes de la miga del pan y lo metemos al horno, durante 15 minutos, a 150 grados.

Ponemos una cazuela al fuego y salteamos, ahí mismo, los langostinos. Añadimos los mejillones y los berberechos desconchados. Cubrimos todo con la sopa. Dejamos que hierva durante 1 minuto. Añadimos sal y perejil picado.

Desconchamos los mejillones y servimos la sopa dentro de la hogaza hueca.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
40´



DIFICULTAD  
7/10



SALUDABLE  
8/10