

LA RECETA

Sopa de Mariscos

CULTURA

10_07_2021



Este es uno de los platos típicos de Dublín y Drogheda. No tenemos suficientes fuentes para conocer el plato favorito de Oliver Plunkett, pero podemos imaginar fácilmente que esta sopa de pescado y mariscos era un plato que le gustaba. Se come en esa parte del mundo desde tiempos inmemoriales y es un plato que está bien en todas las estaciones. Es ligero y bastante fácil de hacer, pero tiene un secreto: el de no cocinar

demasiado el pescado; es decir, tener en cuenta que todo sigue cocinándose incluso después de retirarlo del fuego.

Ingredientes para 4 personas:

25 g de mantequilla

1 cebolla pequeña, cortada en cubitos

1 puerro pelado y cortado en cubitos

1 zanahoria pequeña, cortada en cubitos

1 papa, cortada en cubos

50 g de salmón ahumado en rodajas (cortado en juliana, es decir, en tiras largas y finas)

120 ml de vino blanco seco

450 ml de caldo de pescado

225g de filetes de pescado fresco mixtos (pelados y cortados en trozos pequeños:

bacalao, eglefino, merluza o salmón)

175g de langostinos y mejillones crudos de la bahía de Dublín (limpios)

1 cucharada de perejil fresco picado

1 cucharada de perejil fresco picado (o 1 cucharadita seca)

50 gr de nata

Sal y pimienta negra recién molida

Preparación

Calentar una sartén grande a fuego medio. Agregar la mantequilla y cuando esté espumosa agregar la cebolla, el puerro, la zanahoria, la papa y el salmón ahumado. Saltear durante 2-3 minutos hasta que se ablanden.

Verter el vino en la sartén y dejar que hierva y reducir a la mitad. Agregar el caldo de pescado o el agua y hervir, luego agregar el pescado fresco y los mariscos.

Recolocar la sartén al fuego y agregar la crema y el estragón, luego sazonar al gusto con sal y pimienta.

Cubrir con una tapa y cocinar a fuego lento durante otros 2-3 minutos hasta que el pescado y los camarones estén tiernos y todos los mejillones se hayan abierto, desechar los que no lo hagan.

Para servir: Verter la sopa en tazones para servir calientes, apilando abundantemente el pescado y los mariscos en el centro de cada uno. Adornar con perejil fresco picado.