**Sopa de Pescado de la Abuela Celia**

Ingredientes: Para 4 personas.

* Puerros-2-3u
* Cebollas-1 mediana
* Zanahorias-3 -hermosas
* Tomate natural-1 grande
* Gambas -150 gr.
* Langostinos- 2-3 x persona
* Rape-2 sapos pequeños. (con cabeza)
* Almejas-150 gr.
* Pescado para hacer caldo (cabeza de merluza, raspas de gallo un trozo de cabracho, etc.). preguntar al pescatero.
* Pan tostado sin lactosa de molde- para jugar con la textura.
* Sal para los caldos(a gusto).
* Nata sin lactosa

**Elaboración:**

1.- Con las verduras hacer un caldo corto. Y reservar.

2.- Cocer los pescados –buena cantidad de agua-20 min máximo. Colar y reservar

3.- Caldo con las cabezas de los langostinos y gambas: pelamos los langostinos y las gambas, quitamos el ap. Digestivo y reservar. Con poco aceite de oliva freír las cabezas, machacamos y añadimos un poco de vino blanco y un vaso de agua (250g.) un buen hervor, pasamos el caldo por el chino y reservar.

4.- Al caldo de verduras le añadimos el pan tostado y trituramos todo y lo unimos al caldo de pescado (tiene que quedar como una crema de color anaranjada).

5.-En caso de quedar la sopa ligera, coger un poco de caldo y batir nuevamente con algo de pan tostado para corregir la textura.

6.-Añadimos los langostinos, las gambas y el pescado cocido y damos un hervor de 5 minutos.

7.-Abrimos las almejas al vapor y se añaden al caldo de pescado al final de la cocción.

8.- Dar un hervor en el último momento, añadir sal si es preciso, y añadir algo de nata sin lactosa antes de servir.