Gazpachos con pescado

RECETARIO CON PESCADO Y MARISCO: Gambas o gambones, sepia, salmón, mero, calamar, etc...

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 3 o 4 dientes de ajo cortado en láminas
- 2 tomates maduros o unos 150 gr. triturado
- Litro y medio de agua aproximadamente
- 1 pastilla de caldo si gusta
- 2 hojas de laurel
- Una pizca de pimienta
- 100 gr. de gambas o gambones
- 150 gr. de almejas o mejillones
- 1 bolsita de gazpachos y cuarta parte de otra (250 gr.) El pastor de la mancha

FORMA DE COCINARLO

- En una sartén se sofríen los ajos y seguidamente se añade el tomate y una vez sofrito, se le añade el agua, el laurel y la pimienta.
- Cuando rompe a hervir todo lo anterior, se agregan los gazpachos y a los 2 o 3 minutos se añaden las gambas y almejas.
- El tiempo de cocción a partir del momento en que se echan los gazpachos es de 8 o 10 minutos.
- Que queden jugosos, pero no caldosos.
- Antes de servirlos dejar reposar en la sartén unos 5 minutos aproximadamente.
- Tiempo total en cocinarlos 15 minutos.
- Acompañar la comida con torta o troceados, comida muy saludable y digestiva.