

# Sopa de carabineros y rape

---

## Preparación

---

Ponemos en una olla grande la verdura cortada y la tostamos mucho. Añadimos el tomate, las cascaras de los carabineros, el pan, el vino blanco y el brandy. Le añadimos el fumet y dejamos que reduzca. Para el fumet. Ponemos la cabeza del rape, con la verdura en una olla grande con abundante agua. El pescado. Cortamos en dados los carabineros y el rape y lo salteamos en una sartén.

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

2 puerros  
2 zanahorias  
2 cebollas  
2 dientes de ajo  
2 tomates maduros  
100 ml de vino blanco  
100 ml de brandy  
100 gr de pan tostado  
4 carabineros grandes  
200 gr de rape  
Para el Fumet  
100 ml de aceite  
1 cabeza de ajos  
1 cebolla  
1 puerro  
1 zanahoria

## Utensilios

---

2 ollas grandes  
Coladores  
Batidora de mano  
Sartén  
Espumadera  
Bandejas  
Boles

## Instructor destacado

---



Iñaki Gorrotxagui

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**