

Sopa de pescado blanco

La sopa de pescado es una de nuestras favoritas, por su intenso sabor y porque un buen caldo sin duda te activa el cuerpo, además te prepara para disfrutar del domingo. Esta receta de sopa de pescado es sencilla y rendiría para compartir en familia.

Lo puedes acompañar con una arepa o casabe.

Ingredientes

- 1 cabeza de pescado blanco
- 4 zanahorias
- 3 papas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 limones
- 1 cucharada de sal
- 4 rodajas de pescado blanco

Preparación:

- 1 En una olla grande, hierve el agua y la sal a fuego medio alto a alto. Mientras tanto, corta las verduras. Limpia el pescado y córtalo en trozos de 5 centímetro de ancho.
- 2 Una vez que hierva el agua, agrega la cebolla, el ajo, la zanahoria, la papa, el pescado y el aceite de oliva en la olla. Exprime el jugo de una limón y agrégalo a la sopa. Baja el fuego entre medio y bajo y cocina a fuego lento durante 20 minutos, sin tapar.
- 3 Apaga el fuego, tapa la sopa y espera 5 minutos. Sirve bien caliente.
- 4 Agrega una cucharadita de aceite de oliva y exprime un poquito de jugo de limón (una cucharada aproximadamente) para darle un gran toque final.

Manuel Arrechdera / CNP: 22.016