



Sopa de pescado con arroz

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- Para el caldo
 - 500 g de *Espinas y cabezas de pescado*
 - 1 Ud. de *Cebolla*
 - 1 Ud. de *Tomate*
 - 1/4 Ud. de *Pimiento rojo, crudo*
 - 1 Cucharadita(s) de *Pimentón en polvo*
 - 2 Ud. de *Ajo*
 - 2 ltrs de *Agua*
 - *Sal*
 - *Aceite de oliva*
- Para la sopa
 - 1/2 Ud. de *Apio, crudo*
 - 1 Ud. de *Cebolla*
 - 1/2 Ud. de *Zanahoria, cruda*
 - 1/4 Ud. de *Nabo, pelado, crudo*
 - 2 Ud. de *Sepia*
 - 200 g de *Merluza*
 - 1 Cucharadita(s) de *Algas wakame*
 - 200 g de *Arroz*
 - *Salsa de soja*

Preparación

Paso 1 - Hacer el caldo

Ponemos un chorrito de aceite en una olla, añadimos primero las verduras troceadas, encima las espinas y cabezas de pescado y encima el pimentón. Lo dejamos 5 o 10 minutos a fuego bajo. Añadimos el agua, la sal, otro chorrito de aceite y dejamos hervir entre media hora y tres cuartos.

Paso 2 - Prepara los ingredientes para la sopa

Ponemos las algas wakame en remojo para que se hidraten. Cortamos las verduras a trocitos pequeños. También cortamos la sepia y la merluza a trocitos un poco mas grandes. (Nota: Las verduras podéis variarlas quedará rica de todas formas).

Paso 3 - Preparar la sopa

En una olla añadimos un chorrito de aceite de sésamo y cuando este caliente añadimos la sepia. Cando coja un color blanquinoso añadimos todas las verduras. Las salteamos un poquito y añadimos un chorrito de salsa de soja. Cuando estén al dente añadimos el caldo que



Recetus - Sopa de pescado con arroz

Tu comunidad de cocina

recetus.com

hemos preparado anteriormente y que habremos colado, también añadimos las algas wacame y un chorrito de aceite de sésamo. Cuando empiece a hervir añadimos el arroz y lo dejaremos hervir entre 15 y 20 minutos. Cuando lleve unos 10 minutos hirviendo añadimos la merluza. Y esto es todo, que aproveche!