



# Recetas de Cocina

---

## Sopa de Pescado

---

### Ingredientes: 4 personas.

700 gr. de pescado variado (rape, pescadilla, lenguados, calamares; puede ser congelado).

1 patata.

1 zanahoria pequeña.

1 rama de apio.

1/2 cebolla

1 hoja de laurel.

Perejil, 4 puñados de arroz, aceite, sal, pimienta y tomillo.

### Preparación:

Pon a calentar 1 1/2 litro de agua en una cacerola, con la hoja de laurel, la patata pelada y cortada en tacos y los pescados limpios, sin vísceras y desescamados.

Añade sal y pimienta, déjalo cocer durante 20 minutos aproximadamente. Retira el pescado del cado y quítale toda la piel y las espinas que pueda tener, devuelve el pescado con el caldo y pasa todo por el pasa puré (o batidora).

En una cacerola de barro sofríe la zanahoria cortada en laminas, la cebolla pelada y muy picada, el apio y el perejil también picados. Cuando tomen color añádele el puré de pescado, comprueba la sal y déjalo que hierva dura 15 minutos, añádele el arroz y déjalo cocer otros 20 minutos más.

Por último añádele un poco de tomillo y sírvela.

---

Autor: