

Será por recetas



Sopa de merluza

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- ¼ de Kg de merluza
- Pimienta en grano
- Vino blanco
- Arroz
- Azafrán
- Salsa de tomate
- 1 cebolla media
- 2 ajos
- Aceite

Elaboración

Poner a hervir la merluza 10 minutos en un poco de agua, con varios granos de pimienta. Mientras tanto, picar la cebolla y los dientes de ajo.

Poner en una cazuela diferente 3 cucharadas de aceite y sofreír la cebolla y el ajo sin llegar a dorarlos. Añadir en ese momento 4 cucharadas de salsa de tomate, 2 cucharadas de vino blanco y una pizca de azafrán.

Darle varias vuelta y verter encima el caldo de la merluza.

Mientras hierve este caldo con 4 puñados de arroz, desmenuzar la merluza, separar las espinas y la piel, echarlo a la cazuela.

Servir caliente, con arroz sin llegar a pasarse.



Autor receta de Sopa de merluza

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012