

# Sopa de pescado

Para 6-8 personas:



## Ingredientes:

### Para el caldo de pescado:

- 1 cabeza, la espina central y la cola de un pescado blanco\* (sama, mero, chernone, merluza, etc..)
- 4 ó 5 litros de Agua
- 1/2 cebolla
- 1 tomate
- Hojas de apio (opcional)

### Para la sopa:

- 1 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 1 tomate de fritura
- 1 puño de arroz (100 grs. aprox.)
- Aceite de oliva virgen extra
- sal
- hierbabuena
- Colorante amarillo (opcional)



## Preparación:

1. Primero hacemos el caldo de pescado\*, para ello, ponemos en una olla grande la cabeza del pescado, las espinas y la cola, la media cebolla entera (sin piel), el tomate entero y las ramas de un tronco de apio, cubrimos con 4 ó 5 litros de agua (lo que nos quepa en la olla), tapamos y dejamos que se cocine durante 1 h. vamos desespumando\* de vez en cuando.
2. Colamos el caldo. Separamos los trozos de pescado del caldo y lo desmenuzamos cuidadosamente para que no quede ninguna espina y reservamos.
3. En una sartén ponemos 3 ó 4 cucharadas de aceite y sofreímos la cebolla y el pimiento cortados en juliana a fuego suave hasta que estén pochados, añadimos entonces el tomate trituado y seguimos sofrriendo hasta que el tomate esté bien deshecho.
4. Pasamos el sofrito por el colador chino o pasapurés y se lo añadimos al caldo. Lo ponemos de nuevo al fuego hasta que hierba, entonces añadimos sal al gusto, una pizca de colorante y un puñadito de arroz, lo dejamos en el fuego durante unos 10 minutos más aprox., hasta que esté el arroz.
5. Por último añadimos el pescado desmenuzado. Acompaña la sopa con unas hojas de hierbabuena en el momento de servir.

### Consejos y sugerencias:

- \* El caldo de pescado lo puedes hacer sólo con pescado, sin verduras, eso sí siempre pescado blanco, el pescado azul como el atún le da un sabor demasiado fuerte a los caldos.
- \* *Desespumar*: consiste en ir retirando con una espumadera los residuos que se van acumulando en la superficie del caldo.