

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

¿Una sopa de pescado y arroz? Pues sí. Con los ingredientes y la elaboración adecuada, esta sencilla sopa puede convertirse en un plato habitual en tus cenas de invierno.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 de cebolla
  - 1 tomate mediano, maduro y pelado
  - 6 ajos pelados y enteros
  - 2 zanahorias peladas y en rodajas
  - 1 manojo de perejil
  - 1 hoja grande de laurel
  - 1 chorro de aceite de oliva virgen extra
  - 1,6 de litros de agua
  - 500 g de de pescada, merluza, rape...
  - 120 g de de arroz
  - Sal
- 

## Preparación:

### Paso 1

Poner todos los ingredientes excepto el pescado y el arroz en una olla rápida, y hervir 8 minutos desde que suba la válvula. Extraer el aire de la olla, y al abrirla retirar el laurel y el perejil. Triturar las verduras con una batidora de mano, y sazonar hasta alcanzar el punto deseado de sal. Llevar de nuevo a ebullición, y añadir el arroz, removiendo un poco para que no se pegue al fondo. Bajar el fuego y cocer suavemente, removiendo de vez en cuando. A los diez minutos de cocción del arroz, añadir el pescado, que previamente habremos cortado en trozos de unos 5 cm de ancho, y cocer entre 8 y 10 minutos más hasta que el arroz esté hecho. Servir bien calentito, y luego al sofá con una manta bien suave.