

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 cabeza de rape
- media cebolla
- 2 puerros
- 1 zanahoria
- sal
- perejil
- pimienta
- aceite

Preparación:

Paso 1

Ponemos la cabeza que nos habrán limpiado en la pescadería a cocer en agua con sal, media cebolla, un puerro limpio y la zanahoria, durante 40 min. Dejamos enfriar un poco y sacamos la cabeza de rape, la limpiamos de carne, añadiéndola al caldo. Picamos la zanahoria, volvemos a añadir los trozos y retiramos la cebolla y el puerro cocido. Añadimos especias al gusto y a la hora de servir la acompañamos con unos crujientes de puerro.