Sopa en blanco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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.