SOPA DE PIMENTÓN

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

Creador: MARIBEL



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 TOMATES FRESCOS
- 2 TOMATES SECOS
- MEDIA CEBOLLA
- 2 HOJAS de LAUREL
- UNA RAMA DE PERJIL
- PESCADO EL QUE MAS NOS GUSTE
- ACEITE, SAL Y VINAGRE.

Preparación:

Paso 1

En primer lugar ponemos los pimientos asados secos en agua para que se vallan hidratando. Ponemos la olla con el agua al fuego y agregamos la cebolla, los tomates secos y frescos, el laurel y el perejil y dejamos hervir, una vez este todo cocido lo sacamos en un recipiente adecuado para triturar con la batidora. Escurrimos los pimientos que teníamos hidratando y los incorporamos al guiso, pasados cinco minutos agregamos el pescado cinco minutos mas, apagamos el fuego y reservamos. Agregamos a los ingredientes que teníamos cocidos el aceite y los ajos, lo trituramos hasta obtener una pasta muy fina, la colamos y agregamos al caldo, lo ponemos a punto de sal y de vinagre. NOTA. Al calentar esta sopa hay que tener cuidado para que no llegue a hervir, si no se nos cortaría.