



CALDO DE PESCADO

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 pescado sierra mediano fresco, cortado en cinco porciones
- 1 L de agua
- 250 g puré de tomate
- 1 rebanada de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cubitos de margarina La Villita, sin sal
- 1 papa cortada en cubos
- 2 zanahorias cortadas en cubos
- 1 taza de chícharos
- 1 rama de perejil
- Hojas de laurel al gusto
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, continuamos en temporada de cuaresma y una receta que no puede faltar es un tradicional caldo de pescado, sigue mi receta y disfrútala con tu familia.

Licuamos el pure? con la cebolla y el ajo. Colamos y freímos en una sartén con la margarina y reservamos.

Ponemos a hervir el agua. Cuando este? en ebullicio?n, agregamos el pescado, la papa, las zanahorias, los chícharos, el perejil y las hojas de laurel. Incorporamos el pure? sazonado y ponemos a hervir hasta que se encuentren cocidas las verduras y se reduzca un poco el caldo.

Por último agregamos sal al gusto y servimos. ¡Riquísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita