



SOPA DE PESCADO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 8 tazas de agua
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 papa grande
- 1 lb de pescado blanco
- 3 cucharadas de margarina sin sal La Villita
- 2 limones

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es más sencilla de lo que imaginas, amiga. ¡Te encantará!

En una olla de 5 cuartos de galón, hervimos el agua y la sal a fuego medio alto a alto. Mientras tanto, cortamos las verduras. Limpiamos el pescado y lo cortamos en trozos de 2 pulgadas de ancho.

Una vez que hierva el agua, agregamos la cebolla, el ajo, la zanahoria, la papa, el pescado y las 3 cucharadas de margarina. Exprimimos el jugo de una limón y lo agregamos a la sopa. Bajamos el fuego entre medio y bajo y cocinamos a fuego lento durante 20 minutos, sin tapar.

Apagamos el fuego, tapamos la sopa y esperamos 5 minutos. ¡A comer se ha dicho!

 LaVillitaMX  @LaVillita