

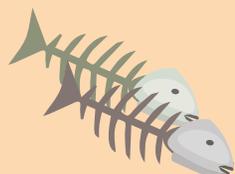
// Sopa de pescado

Para 50 vasos de caldo

Recetas de Madame Papín



INGREDIENTES



20 cabezas de pescado
(solas y columnas)



Sal gruesa



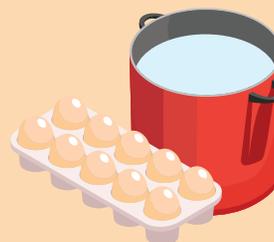
1 planta de apio



Perejil



2 ½ kilos de arroz



24 huevos por cada 10 litros de agua (opcional)



PREPARACIÓN



Tiramos todo en una mega cacerola con 10 litros de agua y dejamos hervir durante media hora, es importante que saquemos la espuma que se va formando durante el hervor.



Tiene que quedar a punto, pensemos que una sopa caliente es una caricia a una panza vacía y... ¡panza llena, corazón casi contento!



Listo. Retiramos todos los restos del pescado. Colar y licuar con poco caldo las verduras y si hubiera carne de pescado, también. Volver a juntar esto con el resto del caldo.

Por cada 10 litros de caldo, hervir en el mismo 2½ kilos de arroz. ¡Por favor que no se nos pase de cocción!



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina