



CALDO DE PESCADO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 5 min 30 min

Ingredientes

Puerros: 2
Cebolleta: 1/2
Cabezas de pescado, espinas y pieles: (rape, bonito, merluza...)
Zanahoria: 1
Agua: 2 litros
Pimiento verde: 1
Ajos: 2 dientes con piel
Perejil: 4 ramitas
Pimienta negra: 6 granos
Sal



Preparación

1. Trocear las verduras.
2. En una olla de bastante capacidad poner a calentar 2 litros de agua y añadir el pescado y las verduras. Sazonar en este momento.
3. Después de arrancar a hervir, cocer durante 30 minutos a fuego suave para que no se enturbie el caldo ni más tiempo para que no coja mal sabor. Durante la cocción espumar las impurezas de la superficie de vez en cuando.
4. Comprobar el punto de sal.
5. Terminado el tiempo de cocción colar el caldo. Apartar los restos del pescado y las verduras, para aprovecharlo haciendo unas croquetas.

Notas

- Se puede utilizar también las cáscaras y cabezas de mariscos, a los que previamente debemos sofreír comuna cucharada de aceite de oliva durante 5 minutos a fuego vivo. Posteriormente, añadir al resto de los ingredientes.
- Hay que tener en cuenta que el color del caldo resultante es distinto al caldo limpio de pescado.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Caldo de pescado	Sopas y purés	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.