

CALDO DE PEIXE

INGREDIENTES

- 1 kg de cabeça de peixe lavadas com água quente
- 2 cenouras médias cortadas em rodelas grandes
- 1 cebola média cortada em pedaços grandes
- 1 tomate cortado em pedaços grandes
- 1,5 litro de água
- 3 limões
- Azeite
- Sal a gosto
- Açafrão

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, coloque as cabeças de peixe e esprema os 3 limões sobre elas, deixando descansar por uns 10 minutos; em seguida, escorra.

Em uma panela grande, coloque o azeite de oliva e depois acrescente a cebola.

Depois que as cebolas estiverem levemente douradas, adicione o tomate e as cenouras.

Em seguida, coloque as cabeças de peixe, a água, o sal e o açafrão, tampe a panela e deixe cozinhar por 40 minutos em fogo médio.

Depois desse tempo, retire as cabeças do caldo e extraia a carne, descartando os espinhos.

Em um liquidificador, bata a carne das cabeças de peixe juntamente com o caldo da panela, batendo bem até ficar homogêneo.

Acerte o sal, se possível.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15922-caldo-de-peixe.html>