

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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