Sopas

CALDO RICO DE PEIXE

Receita Oficial
Fácil
106 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 700 G DE PEIXE A GOSTO
- 600 G DE BATATAS
- 1 LATA PEQUENA DE TOMATE EM PEDAÇOS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 30 ML DE AZEITE
- 1,2 L DE ÁGUA
- SUMO DE LIMÃO Q.B.
- ALECRIM OU SALSA Q.B.
- SAL E PIRIPIRI Q.B.

CONFEÇÃO

1. Tempere o peixe com sumo de limão, sal e piripiri. Descasque e lave as batatas e corte-as em cubinhos. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e corte a cebola em pedaços.

2. Deite a cebola e os alhos na taça do robot com a lâmina picadora e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Adicione os pedaços do tomate e o azeite, tempere com sal e piripiri, mexa com a espátula e seleccione o Programa de Cozedura Lenta P1, durante 5 minutos. Depois junte a água.

3. Deite os cubinhos de batata no cesto de cozedura a vapor, tempere-os com um pouco de sal, junte o peixe por cima, polvilhe com alecrim ou salsa picada, encaixe na taça do robot e seleccione o Programa de Cozedura a Vapor durante 40 minutos.

4. Retire o peixe, deixe-o amornar, rejeite-lhe as peles e as espinhas, lasque-o finamente e junte-o ao caldo na taça. Adicione também as batatas, envolva, rectifique os temperos e sirva quente.