

# SOPA DE CAÇÃO



## CONFEÇÃO

1. Arranje as postas de cação, retire-lhes as peles e as espinhas, corte-as em cubinhos e tempere-os com o vinagre e sal. Deixe marinar de um dia para o outro.
2. No dia, coloque a água na taça do robot e encaixe por cima o cesto de cozedura a vapor com o cação. Selecciono o Programa de Cozedura a Vapor durante 40 minutos. Retire depois o cesto com o peixe.
3. Coloque o acessório batedor na taça ainda com a água, adicione a farinha e folhas de coentros a gosto, tempere com sal e selecciono o Programa de Molhos, a 100°C, durante 8 minutos, na velocidade 6. Deite para uma terrina, junte o cação e sirva quente, acompanhado com fatias finas de pão torrado.

## INGREDIENTES

- 4 POSTAS DE CAÇÃO
- 50 G DE FARINHA
- 2 C. DE SOPA DE VINAGRE
- 700 ML DE ÁGUA
- FATIAS FINAS DE PÃO TORRADO Q.B.
- COENTROS Q.B.
- SAL Q.B.