

SOPA DE PESCADO

INGREDIENTES 8 PERSONAS:

1 1/2 Kilos de pescado preferiblemente
Blanco mero, pargo rape.
1/2 Kilo de Verduras papas, yuca, ocumo
1 pimentón
3 dientes de ajo
2 Cebollas
1 manojito de cilantro
3 aji dulce
1 cucharada de sal
1 ajoporro
3 cebollines

PREPARACIÓN:

Poner a hervir una olla con 2 litros de agua, pelar las verduras y reservar, poner al agua la cebolla, ajoporro, ajo y ajidulce picaditos dejar cocer durante 10 minutos , poner las verduras en orden de dureza primero la yuca, luego las papas y ocumo, cocinar hasta que las verduras se ablanden (dejar mas tiempo si gusta espeso), poner los trozos de pescado, corregir la sal y servir con cilantro y cebollín picado y un chorrito de aceite de oliva