

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/caldo-quemado-almeriense.html>

Caldo quemado almeriense

INGREDIENTES

- 1 cebolla grande
- 2 pimientos secos
- 2 tomates maduros
- 6 dientes de ajo
- 1/2 kg. de caballas
- 1/2 kg. de júreles
- 2 pimientos verdes carnosos
- 1/2 dl. de aceite de oliva virgen
- 1/2 cucharadita de cominos
- perejil
- sal

PREPARACIÓN

La cebolla y los tomates los picamos en trocitos pequeños. Asamos los pimientos y los hacemos tiras, limpiamos y troceamos el pescado y los ajos los pelamos.

En una sartén con el aceite de oliva freímos los pimientos secos y los ajos, los apartamos y hacemos un majao junto con el perejil, los cominos y un poco de sal. Lo reservamos.

En esta misma sartén hacemos un sofrito con la cebolla y el tomate.

En una olla ponemos a cocer el pescado con los pimientos verdes asados durante 20 minutos. A continuación, incorporamos el majao y el sofrito. Lo dejamos cocer todo un ratito más (5 minutos más o menos) y listo para servir.