

**Libreta:** Sopas y Cremas  
**Creado:** 26/03/2018 21:28  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/sopa-de-fideos.html>

---

## Sopa de fideos

### INGREDIENTES

1/2 kg. de raspas y cabeza de pescados,  
100 grs de fideos finos  
Azafrán  
Ajo,  
Cebolla,  
Sal  
Pimienta

### PREPARACIÓN

Hacer caldo con los restos de pescado en un litro de agua al que también añadiremos un diente de ajo entero y una cebolla cortada en gajos.

Salpimentar al gusto y añadir azafrán si se quiere darle color

Cocer a fuego lento sin que pase de media hora para que el pescado no suelte el amoníaco. Espumar durante la cocción y al finalizar pasar el caldo por un colador fino.

Añadir los fideos y cocer a fuego fuerte lo necesario para que lo fideos queden al dente