Filete de Escorpora Envuelto en Sopa



Ingredientes

Tomate perita: 1 Unidad
Cabracho: 1 Unidad
Ajo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n
Puerro: 1 Unidad
Perejil: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla rehogar las verduras con aceite y sal.
- Añadir la cabeza del pescado, el *perejil* y cubrir con agua, dejar cocer unos 10-15 minutos máximo.
- Colar el caldo.
- En una sartén cocinar el filete de cabracho 1 minuto por lado.
- Poner el filete en la base de un plato hondo y envolverlo con el caldo de su cabeza.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-escorpora-envuelto-en-sopa