Sopa de Rodaballo



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Perejil: c/n
Sal: c/n
Echalote: 1 Unidad
Rodaballo: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla rehogar un poco las verduras con las espinas del rodaballo, agregar una pizca de sal, el *perejil* y cubrir con agua
- Dejar cocer unos 8 minutos a fuego medio.
- Mientras, cortar la carne del rodaballo como en sashimi y ponerlo en el fondo de un plato para **sopa**.
- Cubrir el rodaballo con el caldo colado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-rodaballo-con-chips-de-jengibre