

CALDO DE PESCADO "FUMET"

Ingredientes para 2 litros de caldo:



2 litros de agua

500 gr. de morralla o 1 cabeza de rape

1 tomate mediano

1 cebolla mediana-grande

1 cabeza de ajos

1 pimiento verde mediano

sal

Elaboración:

- Aclarar un poco bajo el grifo el pescado y ponerlo en una olla grande.
- Lavar el tomate y el pimiento (a éste último quitarle las pepitas) y añadir a la olla cortados por la mitad.
- Añadir la cebolla pelada y cortada por la mitad.
- Añadir la cabeza de ajos entera pero semi pelados
- Añadir el agua y encender el fuego al máximo.
- Cuando hierva, bajar a fuego medio, añadir 1 cucharadita de sal y cocer 25 minutos.
- Colar todo el caldo y listo.

Consejo: Se puede congelar, guardado en tapers.