



SOPA DE PESCADO

5 Patatas

1 Merluza

3 Dientes de Ajos

1 Hoja de Laurel

Un poco de Sal

1 Pastilla de AVECREM



1 paso: preparamos los aliños: pelamos y partimos los ajos; Después pelamos, lavamos y cortamos a rodajas finas las patatas.

2 paso: En la olla cubrimos la base de aceite y doramos los ajos.

3 paso: Añadimos las patatas con sal y doramos 2 o 3 minutos.

4 paso: Cubrimos de agua y añadimos Avecrem y laurel, dejando hervir 10 a 15 minutos antes de echar la merluza.

5 paso: Añadimos la merluza previamente descongelados y troceada.

6 paso: Hervimos hasta que la patata este bien tierna.

7 paso: cuando este la patata lo sacamos y emplatamos en platos hondos