
Caldillo de vieja

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 2 kilos de vieja (solo tronco sin vísceras ni cabeza)
- 2 cebollas medianas
- 1 pimiento verde grande
- 3 tomates (pelados y cortado en cuatro)
- 2 zanahorias peladas y en rodajas
- 3 dientes de ajo
- 3 litros de caldo de pescado
- 3 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de perejil (picado fino)
- 1 cucharada de pimentón molido o paprika
- Sal, pimienta y orégano



Caldo de pescado (fume)

Cabezas de pescado, zanahorias, cebollas, ramas de apio y perejil, una taza de vino blanco, sal y pimienta a gusto (se puede cocinar sin sal), agregar agua y cocinar hasta que hierva, dejar por 10 minutos a fuego lento, retirar, colar y reservar.

Para dar más aroma a estos caldos se les puede agregar salvia, orégano en ramas, tomillo, hojas de laurel y perejil.



PREPARACIÓN

En una olla sofreir en aceite la cebolla cortada en media pluma gruesa, el pimiento cortado en cubos, el ajo picado fino y la paprika, salpimentar y cocinar hasta que esté lista la cebolla, agregar la zanahoria, el tomate y el caldo de pescado, seguir cocinado por 30 minutos más, agregar el pescado, dar otros 15 minutos a fuego lento, y antes de retirar corrija el sabor.

Al momento de servir agregue perejil picado.

