

## PESCADA AL CALDO CORTO

### **Ingredientes: para 1 persona**

- 4 o 5 rodajas de pescada
- 2 Ajos
- 1 ramita de Perejil
- 1 hoja de Laurel (opcional)
- ½ Limón
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal y pimienta.



### **Elaboración:**

Debemos hacerlo en una sartén, cazo o cacerola que tenga espacio suficiente para que las rodajas no se amontonen. Cubrimos el fondo con el aceite de oliva, colocamos las rodajas de pescada, salpimentamos, el ajo cortado en ruedas, perejil picado o en rama, el zumo de limón, y un poco de agua justo para que cueza el pescado. (Más o menos 1 dl). Lo ponemos a hervir y lo apartamos en cuanto nos aseguramos que el pescado está cocinado. Tardará en función del grosor de las porciones, pero hay que tener en cuenta que es un pescado que necesita poca cocción y no conviene pasarlo.

Aunque es una receta fácil, es muy rica, y apropiada para dieta blanda. Podemos eliminar la pimienta, si no debemos tomar especias.

Si lo alargamos con más agua, podemos obtener una sopa de pescada.

