

Sopa de merluza

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

Esta receta es una deliciosa sopa de merluza con un sabor suave perfecta para aquellas personas que les cuesta comer pescado.

Modo express

1. Pique la cebolla, la zanahoria y los ajos; corte los tomates en octavos y la patata en dados grandes.
2. Introduzca en la cubeta todos los ingredientes, excepto los lomos de merluza. Añada unas hebras de azafrán, el vino y el agua.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos. Al terminar, abra la tapa, incorpore los lomos de merluza y espere 5 minutos. Retire los lomos y reserve.
4. Deseche la cabeza de la merluza, traslade la sopa a otro recipiente y rectifique la sal. Antes de servir, desmigaje los lomos sobre la sopa.