

# Sopa de pescado con verduras



## Ingredientes

- 3 filetes de merluza
- 1 calabacín
- 1 cebolla
- 1 berenjena
- 1 pimiento verde
- 2 litros de agua
- 1 pimiento rojo
- 1 puñado de hierbabuena
- 1 tomate maduro
- 1 puñado de perejil
- 5 ramas de apio
- Sal y pimienta
- 1 puerro
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 papa

## Preparación

- Colocar en una olla grande con dos litros de agua, todas las verduras, el aceite de oliva y el perejil. Dejar hervir por 30 minutos.
- Bajar el fuego y con la ayuda de un triturador, se muele la verdura sin sacarla del caldo.
- Sazonar con sal, pimienta y hierbabuena.
- Agregar el pescado cortado en cuadritos y dejar hervir 5 minutos más para que el pescado se cueza.