

## SOPA DE PEIXE CHILENA



Categoria: Pratos principais de peixe e carne

Criado em 2020-12-14

Qualificada pela Supercook CL

Sugerido por Kitchen Center

O tempo total de preparação: 30:10 Minutes

Adequado para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 DOSES

<b>6 pedaços</b>	Congro ou peixe à sua escolha (pedaços médios)
<b>1</b>	Cebola cortada em palhetas
<b>300 grama</b>	Batatas médias cortadas em 6 pedaços
<b>1</b>	cenouras cortadas
<b>1/2</b>	Colorau em juliana
<b>2</b>	Alho descascado
<b>150 mililitro</b>	vinho branco
<b>1 Litro</b>	Água fervente
<b>1</b>	Caldo de peixe
<b>1 colher de sopa</b>	Pimenta colorida
<b>1 colher de sopa</b>	orégãos
<b>70 mililitro</b>	azeite
<b>1 Folha / folhas</b>	laurel
	sal q.b.
	pimenta a gosto
<b>50 mililitro</b>	Creme (opcional)
	salsa picada

### PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).