



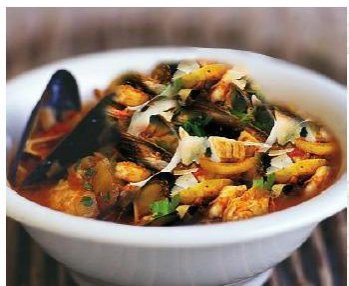
la cocina de Carolina

## PESCADO ALLA "PIPPO" (GIUSEPPE)

### SOPA DE PESCADO

Una de las recetas clásicas de nuestra cocina "Gypsy" y que "nuestro orgullo como les gusta a todos los invitados ..."

Fácil de preparar y como una sopa de pescado que, como base para la elaboración de pasta (espaguetis o arroz) una delicia.



#### Ingredientes:

Mejillones, Almejas, Calamari, Camarones, Cangrejo

Pulpo, almejas sin cáscara, mejillones sin cáscara

cebolla (no ajo), El vinagre de manzana (no vino)

El aceite de oliva, Sal c.s.p., pimienta negra c.s.p.

salsa de tomate, perejil fresco picado

#### Preparación:

Sofría la cebolla en aceite de oliva, añadir las almejas y los mejillones y cerrar el wok con la tapa para dar paso a los mariscos para salir del cascarón.

Añadir todos los otros peces, se cocina un poco "por unos minutos y luego agregar el vinagre y dejar que se evapore."

Dejar cocer unos minutos más para que se seque un poco de agua y el cambio de color de los peces.

Añadir la salsa de tomate y dejar espesar y regular la pimienta y añadir el perejil.

#### Consejo:

Servir caliente y añadir pan tostado en el momento.

### DORADA - TRUCHA (TILAPIA - MOARRA)

Una forma sencilla y sabrosa de preparar el pescado ..

#### Ingredientes:

cebolla (y no ajo), Alcaparras (2 cucharadas), Limón (2 hermosa grande), Tomate piqueño (Cerry) cortado en 4 trozos, El aceite de oliva, perejil fresco picado, pimienta negra c.s.p., El vinagre de manzana (no vino)

#### Preparación:

Poner en la sartén para freír la cebolla picada en trozos grandes, agregue el pescado y darles un toque de vinagre de sidra de manzana, una pizca de sal, dos cucharadas de alcaparras (por pez) un poco de tomate y dejar cocer durante unos 10/15 minutos dependiendo del tamaño del pescado.

Añadir un montón de perejil picado y poner pimienta fresca.

### SALMÓN MARINADO

#### Ingredientes:

Salmón ahumado, aceite de oliva virgen extra, ajo (picado)

perejil, limón, pimienta negra o picante (opcional)

#### Preparación:

Coloque en una olla con abundante adobo de limón, aceite de oliva, el perejil y la pimienta durante 2 horas cubriendo para mantener los sabores.