

# Sopa de Cação

Chefe António Nobre - Hotel Cartuxa

## Ingredientes

4 ou 5 postas altas de cação  
1 cebola  
3 dentes de alho  
2 folhas de louro  
1 molho de coentros  
meia chávena de vinagre de vinho branco  
1 colher de sopa de farinha  
cerca de 80 mL de azeite Valle Madruga  
sal grosso Rui Simeão q.b.  
água quente q.b.  
meia dúzia de batatas  
pão alentejano duro (pelo menos do dia anterior) q.b.



## Preparação

- 1) Prepara-se um refogado com o azeite, a cebola picada, o alho picado e o louro.
- 2) Quando a cebola se apresenta translúcida acrescentam-se as batatas cortadas às rodelas, o sal e a água quente e tapa-se o tacho, deixando-se cozinhar durante 5 minutos.
- 3) Acrescenta-se então o cação, os coentros picados, e deixa-se a cozinhar com o tacho tapado até o peixe e as batatas se apresentarem cozidos, mas firmes.
- 4) Do caldo quente da cozedura do peixe e das batatas retira-se meia chávena, acrescenta-se-lhe o vinagre e nesta mistura dissolve-se a farinha.
- 5) O caldo assim obtido devolve-se ao tacho onde ainda está o peixe e as batatas e mexe-se cuidadosamente. Deixa-se cozinhar mais 5 a 10 minutos com o tacho destapado. Apaga-se então o lume.  
Serve-se quente, com as rodelas de batatas e/ou sopas de pão.



QUINTA  
VALLE  
MADRUGA

