

Sopa rape

Tipo de plato: Sopas · Procedencia: Mavillum · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
	Aceite oliva
	Sal
2 rebanada/s	Pan
1	Pimiento
	Pimienta negra
1 cucharada/s	Mahonesa
1	Huevos — duro
1 rama/s	Hierbabuena
	Guisantes
1	Cebolletas
1	Rape — cabeza e hígado
	Azafrán — en hebras
1 taza/s	Arroz
12	Almendras — crudas
1	Ajos
1	Tomate

ELABORACIÓN

Freír el pan, el ajo y las almendras.

En el mismo aceite dorar la cebolleta, el pimiento y el tomate.

Cocer la cabeza y el hígado, retirarlo cuando este en su punto, sacar la carne y reservar, trocear el hígado. Devolver los huesos al caldo y cocer media hora. Colar.

Pasar por la batidora, el pan frito, las almendras, el ajo, el azafrán y algún trocito de hígado, con algo de caldo, unirlo al resto del caldo, sazonar con sal y

pimienta, agregar el arroz y los guisantes, cuando este listo, ya fuera del fuego, disolver la mayonesa, en una tacita con sopa caliente, volver a unir, añadir el huevo duro picado, el pescado el hígado y la hierbabuena.

Esta sopa es típica de Málaga, se le puede añadir un poco de jabugo picado y unas gambas, si se las pones haz un aceite de gambas (pincha en buscar, lo puse hace tiempo) añádeselo al final y pon los cuerpos a la plancha pelados.

MAVILLUM