Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SOPAS Y CREMAS

Gazpachuelo malagueño

6 raciones · 289 kcal

Ingredientes

- **350gr** de rosada
- **500gr** de gamba blanca
- **1,200kg** de patatas
- **1,5l** de agua
- Sal al gusto
- Aceite de oliva
- Mayonesa

FUMET

- Cabezas de las gambas
- **750ml** de agua

POR RACIÓN

Proteínas	**21 g**
Grasas	**7,4 g**
Hidratos	**35 g**
Fibra	**4,4 g**

Elaboración

1. En una cacerola profunda ponemos el agua a hervir y agregamos las patatas troceadas
2. Cortamos la rosada en dados, pelamos las gambas y reservamos
3. Ponemos las cabezas de las gambas con un chorrito de aceite de oliva en un cazo y sofreímos, a continuación agregamos el agua, dejamos que rompa a hervir, y ya tendríamos listo el fumet
4. Colamos el fumet, reservamos y dejamos templar
5. Cuando las patatas estén tiernas, apagamos el fuego, agregamos la rosada, las gambas y dejamos que se hagan
6. En el fumet ya templado vamos agregando poco a poco cucharadas de mayonesa (unas 6 cucharadas) y removemos
7. Una vez lo tengamos, agregamos lentamente a la cacerola (debe estar templado) junto con la patata, rosada y gambas y vamos removiendo hasta que esté todo bien integrado
8. Calentamos a fuego medio 5-6 y listo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya