Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



SOPAS Y CREMAS

Gazpachuelo malagueño

4 raciones 406 kcal

Ingredientes

- **500 g** gambas
- **600 g** rosada fresca en dados
- Raspa de la rosada
- **4**-5 patatas medianas, peladas y chascadas
- **2 L** de agua
- AOVE (aceite de oliva virgen extra)

MAYONESA CASERA

- **1** huevo
- Zumo de medio limón
- Una pizca de sal
- AOVE o aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	**44 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**35 g**
Fibra	**4,6 g**

Elaboración

PREPARAMOS EL FUMET

1. Pelamos las gambas y reservamos los cuerpos.
2. En una olla con un chorrito de AOVE salteamos las cabezas y cáscaras junto con la raspa de la rosada. Añadimos 1,5 L de agua y hervimos 10 minutos a fuego medio.
3. Colamos y reservamos el caldo (guardamos un vasito aparte).

COCEMOS LAS PATATAS

4. Ponemos el fumet colado en una cacerola amplia y añadimos las patatas.
5. Cocemos unos 10-15 minutos, hasta que estén tiernas.

PREPARAMOS LA MAYONESA

6. En el vaso de la batidora ponemos el huevo, el limón, la sal y un poco de aceite.
7. Batimos sin mover la batidora hasta que emulsione y luego vamos añadiendo aceite poco a poco hasta obtener una mayonesa firme.

AÑADIMOS EL PESCADO Y MARISCO

8. Incorporamos las gambas y la rosada a la cacerola y apagamos el fuego.
9. Dejamos templar unos minutos.

EL TOQUE CLAVE

10. Mezclamos poco a poco el vasito de caldo reservado con la mayonesa para aligerarla.
11. Cuando la sopa haya bajado un poco la temperatura (muy importante), añadimos la mayonesa diluida y mezclamos suavemente.

CALENTAMOS CON MIMO

12. Ponemos a fuego bajo sin que llegue a hervir para que no se corte.

RECOMENDACIONES

Si quieres un extra de sabor, añade unas almejas abiertas al vapor o un puñado de arroz cocido.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya