

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 g de calabacines
- 1 cebolla
- 1 l de caldo
- 4 cucharadas de mantequilla
- 100 ml de vino de Jerez
- 250 g de rebozuelos
- 3 ramitas de albahaca
- 80 g de nata
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpiar y rallar los calabacines. Luego, pelar la cebolla, picar y sofreír con 2 cucharadas de mantequilla caliente hasta que quede pochada. Incorporar el calabacín rallado y rehogar durante 5 minutos. Verter el jerez, el caldo, salpimentar y cocer tapado a fuego lento durante 15 minutos hasta que el calabacín esté blando. Mientras, lavar bien los rebozuelos. Cortar por la mitad los de tamaño grande, si los hubiere. Calentar el resto de mantequilla en una sartén, freír los rebozuelos durante 3 minutos por todos los lados y salpimentar. Separar las hojas de albahaca de los tallos y cortarlas a tiras. Añadir la nata a la sopa, rectificar de sal en caso necesario, y colocar encima los rebozuelos y las tiras de albahaca.