Crema de merluza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:**



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 filetes grandes de merluza sin piel ni espinas
- 1 cebolla grande
- 5 dientes de ajo
- 3 tomates
- 1 chorrito de vino blanco
- 3 vasos de agua
- 1 huevo
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

En una olla, ponemos un chorrito de aceite y hacemos un sofrito con el ajo y la cebolla picados. Cuando estén dorados, añadimos los tomates triturados y sofreímos bien. A continuación, añadimos un chorrito de vino blanco y dejamos evaporar. Añadimos los filetes de merluza en trozos, el agua, sal y pimienta, y dejamos cocer unos minutos, hasta que el pescado se haga. Una vez listo el pescado, añadimos un huevo e inmediatamente removemos enérgicamente, para que el huevo se reparta por toda la sopa antes de cuajarse. Trituramos bien y servimos.