

## Crema de merluza



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



**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.*