

Crema de merluza



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Araceli Martine



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

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.