GAZPACHUELO MALAGUEÑO CON MARISCO

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

¿Se puede pedir más?

Ingredientes para 4 personas :

- 2 PATATAS GRANDES
- 16 ALMEJAS
- 16 MEJILLONES
- 400 GR de ROSADA O MERLUZA
- 1 VASO de VINO BLANCO
- 1/2 de CEBOLLA
- 1 HUEVO
- ACEITE BLANCO
- 1 CUCHARADITA de ZUMO DE LIMÓN
- 1 L Y 1/2 de FUMET

Preparación:

Paso 1

Empezamos haciendo la mahonesa: Pongo el huevo entero en el vaso de la batidora y le voy añadiendo aceite poco a poco, sal ,limón y reservar.

Paso 2

Ponemos a cocer las patatas cortadas a casquitos en un poco de agua y sal. Pelamos las gambas y reservamos. Ponemos al vapor las almejas con un poco de vino blanco y las abrimos, reservamos las mollas, desechamos las valvas y reservamos el jugo para el fumet.

Paso 3

Las cáscaras y cabezas de gambas junto con la del pescado, las ponemos en otra cacerola aparte junto con la media cebolla, cuado haya hervido unos diez minutos, colamos y agregamos este caldo al de las patatas que estarán ya blanditas, también añadimos los trozos de pescado y las gambas, las almejas y su jugo y volvemos a cocer unos tres minutos más y colamos.

Paso 4

Dejamos enfriar solo un poco y con un cucharón agregamos caldo caliente a la mahonesa que la tenemos en un bol grande, u vamos escaldando poco a poco a con un hilo del caldo sin dejar de batir hasta que se ligue

Paso 5

Montamos el plato con las patatas y el pescado y marisco y servimos el caldo en una sopera.