

Receta de Gazpachuelo Malagueño

22 Ene 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de origen Malagueño, la preparaban antiguamente los pescadores y aún se sigue haciendo aunque se le han agregado algunos ingredientes, pero siempre manteniendo el color blanco que la caracteriza, espero que os guste este **Gazpachuelo Malagueño**.

Ingredientes

- Patatas (unos 500 grs para cuatro personas)
- Merluza (sobre 1y 1/2 Kg)
- Laurel (una o dos hojas)
- Perejil fresco (un ramito)
- Agua (tres litros)
- Gambones o langostinos (ocho o diez)
- Huevos (uno)
- Limón (uno)
- Aceite de oliva (100ml)
- Sal (al gusto)
- Aceite de girasol)

Modo de Preparación

1. Limpiar bien la merluza y dejar los lomos sin piel ni espinas
2. Pelar y cortar las patatas en trozos del mismo tamaño
3. Pelar los gambones o langostinos y reservar los cuerpos
4. Poner en una cacerola la espina y cabeza de la merluza junto con las cáscaras de los gambones, los trozos de patatas, el laurel y el perejil
5. Añadir el agua y hervir a fuego suave unos treinta minutos, quitando la espuma que se forme
6. Cortar la merluza en trocitos y reservar con los cuerpos de los gambones
7. Colar el caldo y ponerlo en una cacerola limpia junto con las patatas, dejar cocer unos diez minutos
8. Preparar una mayonesa con el huevo y aceite de girasol, el zumo de limón y un poco de sal
9. Retirar la cacerola del fuego y separar dos o tres cacitos del caldo
10. Añadir poco a poco el caldo caliente a la mayonesa, poco a poco y removiendo con suavidad para que no se corte
11. Añadir la merluza y los gambones a la cacerola y poner unos minutos al fuego para que se hagan
12. Después y con suavidad, incorporar la mezcla de mayonesa y caldo a la cacerola, removiendo muy lentamente para que quede bien mezclado y no se corte la mayonesa

13. Servir inmediatamente, decorando con un poco de perejil picado y si queréis un poco de jamón muy picadito y...buen provecho!!!
-