Crema de merluza

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

Creador: Monónimo

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.