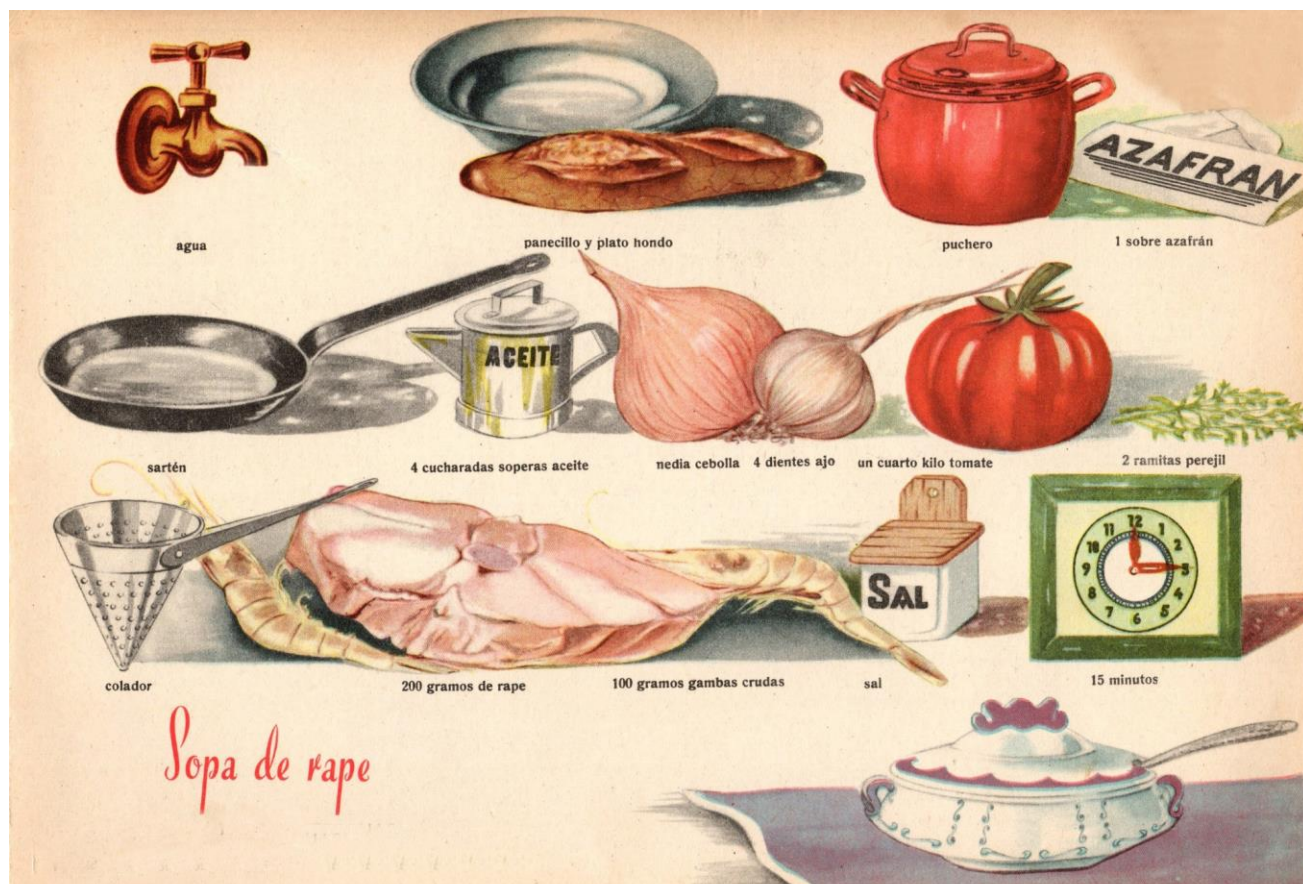




<https://www.mepillasquisando.com>



SOPA DE RAPE RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- PANECILLO.**— Se pone a remojo en un plato hondo un panecillo de 150 gramos durante 1 hora.
- PUCHERO-AGUA.**— En un puchero se pone a hervir un litro y medio de agua, añadiendo el contenido de un sobre de azafrán.
- SARTEN-ACEITE.**— En una sartén se echan 4 cucharadas soperas de aceite y se deja calentar. A continuación y removéndolo de vez en cuando se frie lo siguiente:
- CEBOLLA.**— Media cebolla finamente picada (dejándola dorar).
- AJOS.**— Cuatro dientes de ajo igualmente picados.
- TOMATE.**— Un cuarto kilo de tomates frescos, partidos en trozos.
- PEREJIL.**— Dos ramitas de perejil cortado.
- COLADOR.**— Una vez frito lo de la sartén, se pasará por el colador al puchero donde tenemos el agua hirviendo. También se pasará por el colador el panecillo que tenemos a remojo.
- RAPE - GAMBAS.**— Se limpian bien 200 gramos de rape y se pelan 100 gramos de gambas crudas, picando todo finamente en una tabla con un machete y añadiéndolo al puchero.
- RELOJ - SAL.**— A partir de este momento debe continuar el hervor SIN INTERRUPCION durante quince minutos. Se salará según gustos.
- PRESENTACION.**— Se servirá todo el contenido del puchero en una soperas y en caliente.
- NOTA.**— Sírvese aparte y al mismo tiempo 100 gramos de queso rallado (gruyère y bola mezclada), espolvoreándose cada ración según gustos.



<https://www.mepillasquisando.com>