

Crema de rape al azafrán



Ingredientes:

500 gr. de cola rape (yo puse colas de rape congeladas)

2 puerros

2 patatas

2 vasos de leche

2 vasos de caldo de pollo

1 vaso de nata líquida

1 cucharadita de azafrán en hebras

2 cucharadas de mantequilla

Sal

Pimienta blanca

Preparación:

Pelamos las patatas, las lavamos y las cortamos en trozos pequeños. Lavamos los puerros y los picamos en rodajitas.

Disponemos el puerro en una cazuela con dos cucharadas de mantequilla y rehogamos durante unos minutos. Cuando el puerro esté transparente añadimos las patatas cortadas y cubrimos con la leche y el caldo de pollo. Salpimentamos y dejamos cocer hasta que las patatas estén tiernas.

Cuando las patatas estén blandas retiraremos del fuego la cazuela y trituramos con la batidora hasta conseguir una crema suave y homogénea.

Limpiamos bien el rape y retiramos las espinas, cortamos en trozos y añadimos a la

Crema de rape al azafrán

crema. Removemos con una cuchara y agregamos las hebras de azafrán. Dejamos cocer cinco minutos más.

Vertemos la nata líquida sobre la sopita, rectificamos de sal y cocemos unos minutos más.

Servimos caliente y espolvoreamos unas hebras más de azafrán por encima, y unas lascas de rape.