

Sopa de rape



Ingredientes:

1 Kg de rape
100 gr de almendras
1 pimiento
1 tomate
ajo
perejil
pan
azafrán y sal.

Preparación:

El rape troceado, incluida la cabeza y el hígado, se pone a cocer en una cacerola con agua suficiente para cubrirlo, además de sal y azafrán.

A continuación, se aparta el rape, se le quitan las espinas y se corta en trozos pequeños, que se colocan en la sopera donde se va a servir.

Se fríen almendras, ajo, perejil y miga de pan. Una vez todo frito, se le añade el hígado del rape cocido y se maja en un mortero, hasta conseguir una pasta que se echará en el caldo de haber cocido el rape.

En el aceite sobrante, se sofríen el pimiento y los tomates. Se pasa por un colador, se añade también al caldo y se le da un hervor.

Se fríen unas rebanadas de pan y se colocan en la sopera donde estaba el rape. Se

Sopa de rape

vierte el caldo y se sirve la sopa de rape.