

Receta de Gazpachuelo Malagueño

02 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para comenzar este mes de Mayo os dejo la receta de un plato muy típico de la provincia de Málaga, se trata de **Gazpachuelo Malagueño**, es un plato humilde que preparaban los pescadores con los productos que les daba el mar, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Merluza (350 grs)
- Rosada (350 grs)
- Gambas (250 grs)
- Patatas (dos)
- Huevos (uno)
- Limón (uno)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner las patatas con piel y cortadas por la mitad en una cacerola con agua
2. Limpiar el pescado y echar a la cacerola las espinas, las cabezas y cáscaras de las gambas, cocer unos 25 minutos aproximadamente
3. Sacar las patatas, pelarlas y trocearlas, reservarlas para después
4. Colar el caldo y echarlo en otra cacerola, quitar la espumilla y ponerlo sal al gusto
5. Añadir las gambas peladas y el pescado, dejar que hierva unos minutos y sacarlo
6. Dejar que se enfríe un poco el caldo y preparar la mayonesa con el huevo, el limón, un poco de sal y aceite y cuando esté hecha poner un poco del caldo de pescado y remover bien
7. Volcar en la cacerola del caldo y añadir el pescado bien desmigado, las gambas y las patatas, no dejar que hierva el caldo para que no se corte la mayonesa
8. Servir el gazpachuelo malagueño y...buen provecho!!!