

GAZPACHUELO MALAGUEÑO

Introducción al plato

El gazpachuelo es una sopa de mahonesa aclarada con agua, tradicional en toda la provincia de Málaga. Se relaciona con los duelos, porque como se hace rápido, solía prepararse para caldear el estómago en estas ocasiones. En la receta antigua, el caldo llevaba solo las claras cocidas de los huevos que se usaban, y las yemas, que se usaban para hacer la mahonesa. Sobre esta base hay infinidad de variaciones, añadiendo marisco y otros elementos, pero no hay que hacer tanto gasto para comerse un gazpachuelo exquisito

Ingredientes: para 4 personas

- 500 gr. De patatas
- 4 rodajas de pescadilla o rape
- 150 gr. De pan de pueblo
- 2 huevos
- 100 cl. De aceite de oliva
- 1 limón
- Ajo y perejil

Elaboración

Lavar y cortar las patatas cacheadas en trozos más bien pequeños.

Poner a hervir con abundante agua, si queremos podemos perfumar con una ramita de perejil y algún ajo que apartaremos cuando las patatas estén tiernas.

Entonces añadiremos, las rodajas de pescado, y cuando estén casi hechas añadimos las claras de los huevos, y al minuto en pan que habremos cortado en lascas no muy finas.

Aparte batimos las yemas con el zumo del limón y aceite de oliva, como si fuésemos a hacer una mahonesa. Sin que se corte, alargamos con el caldo caliente y, justo antes de servir, incorporamos esto a la olla. Servimos inmediatamente para que no se enfríe. Espolvorear con perejil y ajo finamente picados.