

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:29
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/sopa-de-rape.html>

Sopa de rape

INGREDIENTES

1 kg. de rape,
100 gr. de almendras,
1 pimiento,
1 tomate,
Ajo,
Perejil,
Pan,
Azafrán
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 vierte el caldo y se sirve.

Nota:

Esta genuina sopa malagueña, si está bien preparada, es de las glorias de nuestra cocina popular. Su identidad, además de por el rape, se ve reforzada por las almendras que con mucha frecuencia aparecen en nuestros platos.

Esta receta tiene como nota característica la utilización del hígado del rape, que le confiere un especial sabor al guiso. Las almendras deben ser abundantes y no hay inconveniente, como ocurre con otras recetas, en añadirle algunos otros elementos.

El escritor y pintor Manuel Blasco Alarcón, primo de Picasso, cuando preparaba esta sopa, le exprimía un limón al servirla. Esto suponía agregarle un poco más de Málaga a la sopa. Paul Schiff, el luxemburgués trágicamente desaparecido, que desde "La Hacienda" de Marbella tanto contribuyó a la renovación de la cocina malagueña, preparaba un rape al vino de Jerez. Acostumbraba a utilizar en sus platos los productos propios de Málaga, aunque incorporándoles su personal creación. Este rape, hecho con caldo de pescado, vino blanco y vinagre de Jerez, inevitablemente llevaba nata fresca, divorciándolo así de la cocina tradicional de Málaga, más aún al faltarle las almendras.