

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

Sopa "en blanco" de pescado

INGREDIENTES

1/2 kg. de pescado,
1/2 kg. de patatas,
Ajo,
Cebolla,
Perejil,
Aceite de oliva,
Limón,
Pan,
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

- El pescado que se utiliza puede ser preferentemente pescada, pescadilla, jureles o cualquier otro análogo. Se limpia y se coloca en una cazuela cubierto con agua. Se añaden ajo, cebolla y perejil picados, y se condimenta con sal y pimienta.
- Se agregan rodajas de papas y se pone a hervir. Cuando esté cocido, se le añade aceite de oliva y, si se desea, un poco de zumo de limón.
- Poco antes de retirar la cazuela, se colocan unas rodajas de pan sentado y se sirve cuando esté esponjado.

Nota:

Este plato esencialmente propio de pescadores ha sido siempre recomendado para personas delicadas de estómago. El pescado conserva aquí todo su sabor y cualidades. Maravilloso era el 'en blanco' de chanquetes, ya difícil de encontrar si se es respetuoso con la prohibición que existe de pescar, comercializar y comer estos lindos y añorados pececillos. Rafael, un pescadero de La Carihueta, los preparaba echando el aceite cuando ya estaban cocidos los ajos, cebollas y papas y añadiendo los chanquetes al final.

El 'en blanco' de pescado más frecuentemente elaborado era el de jureles, debido a su bajo precio. Los cenacheros que iban por las calles con sus plateadas mercancías los vendían pesándolos "a ojo". Bastaba con cocerlos y añadirles un poco de aceite, cebolla, pimienta y pan para disfrutar de un buen plato.

En Málaga, en el restaurante Frutos, sigue siendo posible tomar un espléndido 'en blanco' de merluza, que en Málaga llamamos pescada.