

SOPA DE MAYONESA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 200 gr. de gambas
- 100 gr. de almejas
- 2 yemas de huevo
- Pan para freír
- Agua
- Aceite
- Sal
- Vinagre

ELABORACIÓN:

En una olla con agua (lo que será nuestro caldo) ponemos a cocer las gambas y las almejas con un poco de sal. Se lleva a ebullición y dejamos hervir unos cinco minutos. Una vez cocido se sacan las gambas, se pelan y se vuelven a echar al caldo, el cual dejamos enfriar.

Se hace una mayonesa con las dos yemas de huevo.

Esta mayonesa la desleímos muy despacio en el caldo ya enfriado. Se recomienda echar un poco de caldo en el recipiente donde hemos hecho la mayonesa y empezar a desleírla ahí, después lo volcamos todo al caldo. Una vez hemos acabado, le ponemos un chorrito de vinagre al caldo según el gusto.

Cortamos el pan en rebanadas finas y pequeñas. Lo freímos y lo ponemos en el caldo bien escurridas y listo para comer.

Cuando calentemos la sopa, no la podemos dejar que hierva, se nos cortarían la mayonesa.

Ana Domínguez Palmero