

Sopa de merluza con mahonesa

Sopa de merluza con mahonesa, una sopa distinta que al sabor de la merluza le añadiremos verduras y le daremos un toque suave con la mahonesa.

ingredientes

- 1 Merluza pequeña
- 1 Cebolla
- 1 Tomate
- 8 Langostinos
- 8 Pintas de espárragos blancos
- 50 gr de Guisantes cocidos
- 100 gr de Coliflor
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen
- 2 Cucharadas de Pan Rallado
- Sal
- 4 Cucharadas de [Mahonesa](#)

elaboración Sopa de merluza con mahonesa

En una olla pondremos la cebolla cortada en trocitos y el aceite de oliva virgen, sofreímos ligeramente añadimos la merluza cortada en rodajas, incluida la cabeza, el tomate cortado en cuartos, la sal y cubrimos de agua, lo dejaremos a fuego lento unos 15 minutos desde que empiece a hervir.

Sacamos los trozos de merluza, colamos el caldo pasándolo por un chino, reservamos.

En otra olla habremos cocido la coliflor y la habremos cortado en trocitos pequeños.

En la olla en la que tengamos el caldo, desmenuzamos los lomos

de merluza sin piel ni espinas, echamos los langostinos pelados y troceados, las puntas de espárragos, los guisantes y la coliflor cocida.

Ahora viene lo mas importante, con el caldo tibio vamos incorporando la mahonesa mientras removemos sin parar ni dejar en ningún caso que llegue a hervir, si llegase a hervir la mahonesa en vez de quedarse disuelta quedaría como en grumos en la sopa, se puede comer igual pero no es lo mismo.

Finalmente y sin dejar que hierva podríamos añadir un poco de pan rallado para espesar la sopa, esto es opcional a gusto de cada uno.

Ya tenemos nuestra sopa de merluza con mahonesa.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.