

Sopas, caldos y cremas





El sabor de esta crema de marisco es muy fino pero con un intenso sabor a marisco que la hace en cierta medida adictiva



<http://www.recetasonline.net/crema-de-marisco-con-video/>

Crema de marisco



Ingredientes

1.500 ml. de caldo de pescado	2 zanahorias
1/2 kg. de cabezas de langostino	2 puerros
2 tomates maduros	1 cebolla
100 gr. de arroz	1/2 vaso de brandy

Elaboración

Pelamos y cortamos la cebolla, el puerro y la zanahoria.

Rehogamos en una olla alta con un chorrito de aceite.

Pelamos los tomates y cortamos en dados para añadir a la olla.

Dejamos diez minutos todo dando vueltas de vez en cuando antes de añadir las cabezas de langostinos que vamos a aplastar bien para que suelten todo su jugo.

Diez minutos después añadimos el brandy y podemos flamear, pero como le queda mucho tiempo de cocción evaporará el alcohol en este tiempo.

Incorporamos el caldo de pescado y dejamos cocinar por espacio de veinte minutos antes de añadir el arroz.

Media hora más tarde lo tenemos listo para triturar.

Colamos bien para evitar trozos desagradables en la boca.

Acabado y presentación

Servimos caliente acompañado de un langostino cocido y pelado y podemos espolvorear un poco de perejil picado.



El gazpacho es una sopa fría aunque a mi personalmente me gusta tomar bebido en vaso



<http://www.recetasonline.net/gazpacho-tradicional-con-video/>

Gazpacho tradicional

Ingredientes

3 tomates pera
1 pepino pelado
1/2 cebolla mediana
1 pimiento verde

1/2 pimiento rojo
1 diente de ajo
4 cdas. de vinagre
1 cda. de sal

4 cdas. de aceite de oliva
250 ml. de agua



Elaboración

Cortamos los tomates y les quitamos el corazón.

Trituramos junto con el resto de ingredientes hasta que nos quede un líquido muy fino.

Podemos triturar usando un robot de cocina o batidora, lo que tengáis más a mano en casa.

Dejamos en el refrigerados hasta que esté bien frío antes de servirlo.

Acabado y presentación

Acordaros que tiene que estar bien frío. Os sugiero servirlo en vaso de tubo junto con una rodaja de pepino para decorar.



La porrusalda es una receta de cocina ideal para desengrasar un poco el cuerpo y aligerar calorías



<http://www.recetasonline.net/porrusalda/>

Porrusalda

Ingredientes

200 gr. de zanahorias

300 gr. de puerros

300 gr. de patatas

50 gr. de aceite de oliva

1 l. de agua mineral



Elaboración

Lo primero que tenemos que hacer es limpiar los puerros y cortarlos en trozos.

En una olla ponemos el agua mineral a calentar junto con el puerro a fuego medio y vamos removiendo de vez en cuando.

Pasados unos veinte minutos añadimos las zanahorias y las patatas previamente peladas y cortadas.

Cuanto más pequeño cortamos todo antes se cocinará, de modo que os recomiendo poner todo cortado en juliana.

Dejaremos unos veinte minutos más al fuego cocinando.

Acabado y presentación

En los dos últimos minutos añadimos el aceite de oliva y removemos y ya tenemos nuestra porrusalda lista para comer.



Si a esta sopa de cebolla y fideos rápida no queréis ponerle fideos está igual de buena



<http://www.recetasonline.net/sopa-de-cebolla-con-fideos-rapida/>

Sopa de cebolla con fideos rápida



Ingredientes

- 1 litro de caldo de ave
- 2 puñados de fideos
- 2 puñados de cebolla frita

Elaboración

Lo primero que tenemos que hacer es preparar el caldo de ave como ya hemos visto en otras ocasiones aunque como siempre os digo podéis usar caldo envasado o una pastilla de caldo concentrado disuelta en un litro de agua.

Por otro lado necesitamos tener preparada la cebolla frita con antelación como os dejé hace algún tiempo y que podéis ver en el enlace anterior.

También la podéis comprar preparada que ya empieza a ser más habitual encontrarla en cualquier supermercado.

Acabado y presentación

Para tener la sopa lista para servir solamente tenemos que calentar el caldo, añadir los fideos y la cebolla y dejar cocinar durante cinco minutos.



Aunque a primera vista puede parecer una cosa muy rara en verdad cuando lo pruebas el resultado es como mágico



<http://www.recetasonline.net/sopa-fria-de-tomate-y-sandia-con-video/>

Sopa fría de tomate y sandía



Ingredientes

6 tomates de ensalada
1 raja de sandía
Albahaca

Pimienta negra
Sal

Elaboración

Pelamos y descorazonamos los tomates.

Ponemos en un robot de cocina o vaso de batidora junto con la sandía, la pimienta molida y la sal.

Trituramos hasta que nos quede una salsa bien fina.

Os recomiendo dejar reposar la sopa una vez que la hemos batido para que desaparezca la espuma y quede más uniforme.

Reservar en el refrigerador un par de horas antes de servir.

Acabado y presentación

Presentamos en plato hondo espolvoreando albahaca por encima y podemos poner unos tomatitos cherry pelados repartidos por el plato y unos chorros de aceite de oliva.