



SOPA DE GAMBAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 250 g de gambas
- 40 g de aceite de oliva
- 2 unidades de patata
- 2 dientes de ajo
- 10 g de perejil
- 1000 ml de caldo casero
- 1 unidad de rebanada de pan
- 5 g de pimentón
- azafrán (colorante alimentario)
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 15.5 g	Grasas 11.3 g
Kcal 194	Proteínas 7.2 g

- Hierve 1 litro de agua con sal.
Cuando arranque a hervir echa las gambas y deja que cuezan hasta que cambien de color. Saca con la espumadera y echa a un recipiente con agua helada. Reserva el caldo. Pela las gambas y resérvalas.
- Pica los ajos, el pan, el perejil y cocina en una sartén con las 4 cucharadas de aceite.
- Añade el pimentón y cocina 2 minutos más. Vierte el caldo de cocción, el azafrán y las patatas, continúa la cocción hasta que estén tiernas para hacerlas puré.
- Añade las gambas y cocina otros 5 minutos.
- Salpimienta y sirve caliente.