



Sopas

Sopa de almendras

Se trata de un plato para tomar como primero o como postre.

Ingredientes:

- Medio litro de leche (preferiblemente entera, pero se puede hacer con cualquier tipo de leche)
- Un paquete de pasta de almendra (disponible en cualquier supermercado)
- Una cáscara de limón
- Una barrita de canela
- 10 rebanadas muy finas de pan de barra, previamente tostadas
- Canela en polvo
- Azúcar

Elaboración:

Se cuece la leche con la cáscara de limón y la barrita de canela, a fuego medio, para que no se queme. Cuando lleve un rato, se disuelve la pasta de almendras y se deja cocer hasta que hierva.

En una fuente se coloca el pan (previamente tostado), donde se verterá la leche y se espolvorea con canela y azúcar al gusto (de por sí ya es bastante dulce).

También, se pueden acompañar las láminas de pan con piñones o almendras tostadas.

Sopa de mariscos

Ingredientes:

- 150 g de gambas
- 250 g de almejas



- 250 g de mejillones
- 150 g de calamar troceado
- 150 g de rape
- 1 cebolla mediana
- 1 tomate rojo maduro
- 1 zanahoria
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 2 litros de agua o caldo de pescado
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

Elaboración:

Limpiamos y enjuagamos el pescado y los mariscos.

Ponemos el agua en una olla, a fuego, y cocemos el rape, el calamar, las gambas, las almejas y los mejillones hasta que abran.

Luego colamos el caldo, quitamos los caparazones de las gambas y las conchas de los mejillones. Reservamos ambos por separado.

Aparte, sofreímos en una cacerola, con seis cucharadas de aceite, la cebolla, el tomate y la zanahoria cortada. Añadimos sal al gusto y el pimentón.

Agregamos entonces al sofrito el caldo donde hervimos los mariscos, y dejamos cocer unos minutos.

Por último, añadimos el rape y el calamar troceados, los mejillones y gambas peladas y las almejas abiertas ya cocidas previamente. Cocemos todo unos 10 minutos más y apartamos para servir caliente.

NOTA: Se puede incluir algún tipo de pasta, como fideos o arroz.

Sopa de galets rellenos de carne

Ingredientes:

- Paquete de galets de Nadal
- 100 gr. de carne picada



- 1 huevo
- Un pellizco de *Avecrem*, *ajo* y *perejil granulado* (se puede sustituir por ajo y perejil picado al gusto)
- Pan rallado
- 2 litros de caldo

Elaboración:

Mezclar la carne con el huevo y el pan rallado y sazonar con ajo y perejil al gusto. Reservar.

Cocer durante 10 minutos la pasta de galets, escurrir y rellenar con la mezcla anterior. También se puede freír un poquito la carne antes de rellenar.

Poner a hervir el caldo y verter la pasta ya rellena, dejando cocer.

NOTA: Otra forma de hacerlos consiste en hacer los galets, al dente, escurrir y rellenar con la carne previamente, sazonada y frita. Colocarlos en una fuente de horno.

Hacer una bechamel, verter la pasta, con un poquito de queso rallado y gratinar.

Referencias y más información en:

<http://www.gallinablanca.es/>

<https://elpais.com/especiales/recetas-de-navidad/>

<http://www.recetasdemama.es>

<http://www.directoalpaladar.com/>

<http://saborgourmet.com>