

# Salsa y sopa de alcaparras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Papas

**Papas:** 2 Unidades

**Orégano:** Hojas

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

### Salsa de alcaparras

**Limon:** 1 Unidad

**Avellanas:** 50 g

**Manteca:** 2 cdas.

**Perejil:** Hojas

**Vino Torrontés:** 50 cc

**Caldo de verduras:** 50 cc

**Alcaparras procesadas:** 50 g

**Filet de besugo:** 2 Unidad

**Pan seco:** 50 g

### Sopa de tomates y alcaparra

**Caldo de verduras:** 200 cc

**Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Alcaparras:** 100 g

**Ajo:** 3 Dientes

**Laurel:** 1 Hoja

**Azucar:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Extracto De Tomate:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomates Perita:** 6 Unidades

**Vino Torrontés:** 100 cc

## Preparación de la Receta

## Para la sopa de tomates y alcaparras

- Asar al horno los tomates perita con aceite de oliva, sal, pimienta y 2 dientes de *ajo* en láminas.
- Rehogar en una olla con aceite de oliva la *cebolla* en *brunoise*, agregar el *laurel*.
- Incorporar los tomates y el resto de los ingredientes.
- Cocinar 20 minutos.
- Procesar y filtrar.

## Para las papas

- Envolver en papel aluminio 2 papas con *orégano*, 1 diente de *ajo* aplastado, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cocinar en horno a 200° hasta que estén tiernas.

## Salsa de alcaparras

- Salar los filete, cocinar de ambos lados en un sartén con aceite de oliva bien caliente.
- Mezclar en un bowl migas de pan seco, avellanas picadas, **alcaparras** procesadas, hojas de *perejil*, *jugo de limón* y el vino.
- Agregar la mezcla a los filete, 2 cucharadas de *manteca* y 100 cc de caldo de verduras.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-y-sopa-de-alcaparras>