

Bisque de cigalas con coñac

Esta es una receta clásica de [bisque de cigalas](#) de Islandia y cada familia y restaurante en la isla tiene su propia versión. Es una sopa salada, intensa y absolutamente deliciosa. Muchos islandeses la sirven como aperitivo en la cena de **Nochebuena**, pero para nosotros es demasiado contundente para esa ocasión, así que preferimos servirla como plato principal, acompañada de un buen trozo de pan de masa madre.

Ingredientes para el bisque de cigalas, rinde para 4 porciones

- 1 kg de colas de cigalas, con cáscara
- 45 ml (3 cdas.) de aceite de oliva
- 2 zanahorias, picadas finamente
- 2 tallos de apio, picados finamente
- 1 cebolla grande, picada finamente
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 33 g (2 cdas.) de pasta de tomate
- 1 L (4 tazas) de agua
- 1.5 L (6 tazas) de caldo de pescado
- 70 g (5 cdas.) de mantequilla
- 60 g ($\frac{1}{2}$ taza) de harina
- 240 ml (1 taza) de crema espesa
- Sal y pimienta al gusto
- Un chorro de coñac
- Perejil para decorar

Para preparar el caldo

Pela las cigalas y reserva la carne en el refrigerador mientras preparas el caldo.

Calienta el aceite de oliva en una olla grande y sofríe las cáscaras de las cigalas a fuego medio-alto hasta que se doren

ligeramente y desprendan aroma, aproximadamente 5 a 7 minutos.

Agrega la zanahoria, el apio, la cebolla y el ajo, y cocina por 5 minutos más. Luego, incorpora la pasta de tomate y mezcla bien.

Vierte el agua y el caldo de pescado. Lleva a ebullición y retira la espuma que se forme en la superficie. Baja el fuego y deja cocinar a fuego lento durante $2\frac{1}{2}$ a $3\frac{1}{2}$ horas.

Cola el caldo cuidadosamente en un recipiente limpio. Para obtener un caldo más claro, cuélalo un par de veces si es necesario. Reserva.

Elaboración del bisque de cigalas

Lava la olla utilizada y derrite la mantequilla a fuego medio. Agrega la harina y revuelve constantemente hasta que se integre y adquiera un tono ligeramente dorado.

Incorpora el caldo colado a la olla y cocina hasta que espese, aproximadamente 5 minutos.

Añade la crema espesa y sazona con sal y pimienta al gusto.

Unos 5 minutos antes de servir, agrega el coñac y las colas de cigala. Cocina a fuego medio-bajo hasta que las cigalas estén bien calientes, sin dejar que la sopa hierva. Sirve caliente, decorado con perejil fresco picado.