

Bouillabaisse con salsa alioli

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mero: 200 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Besugo: 200 g

Tomillo: A gusto

Trillas: 4 Unidades

Azafrán en hebras: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Langostinos: 6 Unidades

Piel de limón: 2 Tira

Congrio: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Ajo picado: 1 cdita.

Laurel: 2 Hojas

Croutons: A gusto

Centolla: 100 g

Tubo de Calamar: 6 Unidad

Tomate concasse: 1/2 Tazas

Fumet de pescado: Cantidad necesaria

Puerros: 2 Unidades

Alioli

Jugo de Limón: 1/2 cdita.

Sal gruesa: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire la piel calamares.
- Limpie el congrio, corte en porciones de 90 g aproximadamente y ate cada pieza para que no pierda su forma.
- Limpie el mero y troce en postas de 3 cm de ancho, ate cada pieza.
- Limpie el *besugo* y corte de la misma manera que el mero.
- Limpie las trillas y retire la cabeza.
- Limpie los *langostinos* y la *centolla*.
- Condimente con sal.

Alioli

- Coloque en un mortero el *ajo* previamente pelado y cortado en láminas junto con la sal y machaque hasta formar una pasta.
- Agregue poco a poco el aceite de oliva en forma de hilo hasta que emulsione y forme una *mayonesa*.
- Finalmente agregue el *jugo de limón*.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente sude la *cebolla* ciselada junto con el *puerro* previamente cortado en finas rodajas al bias.
- Incorpore el *ajo*, el *tomate concassé*, el *laurel* y el *tomillo*.
- Añada los tubos de *calamar*, selle y vierta el fumet de pescado junto con el *azafrán* y la piel del *limón*.
- Lleve a hervor, agregue el mero y el congrio cocine durante 15 minutos e incorpore las trillas, el *besugo* y cocine durante 7 minutos más.
- Agregue la *centolla* junto con los *langostinos* cocine 3 minutos aproximadamente.
- Retire las postas de pescado quite los hilos y reserve.
- Condimente la *sopa* con sal y pimienta y agregue el *perejil*

Presentación

- Sirva en un plato las porciones de pescado junto con el alioli y el caldo en una *cacerola* que pueda llevarse a la mesa
- Acompañe con croutons

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bouillabaisse-con-salsa-alioli>