elGourmet

Bouillabaisse

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Azafrán: c/n

Cascara de naranja: c/n

Dientes de ajo picados finamente: 4 Unidades

Jitomates pelados, sin semilla y cortados en cubos: 3 Unidades

Papas peladas, cocidas y picadas en cubos: 3 Unidades

Poro finamente picado: 1/2 unidad

Rocot: 1 unidad

Salsa alioli: c/n

Anís estrellal: c/n

Cabezas de pescado para sopa: 1 Kilo

Cebolla finamente picada: 1 unidad

Hinojo en trozos: 1 unidad

Laurel: c/n

Perejil: c/n

Rape: 1 unidad

Salmonete: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Calentar aceite de oliva en una olla y *saltear* el *poro*, *cebolla*, *jitomate*, *hinojo* y *zanahoria*
- Agregar agua y cabezas de pescado
- Dejar a fuego medio durante 40 minutos hasta que el fondo de pescado quede concentrado y condimentado.
- Retirar las cabezas, la cáscara de *naranja* y el *hinojo* y moler todo, colar y calentar.
- Sellar los pescados y una vez listos, agregarlos a la *sopa*
- Añadir pastis y el *azafrán*.
- Cocinar durante 15 minutos
- Dejar *hervir* a fuego lento durante otros 10 minutos
- Añadir el *azafrán*
- Ajusta el condimento y reservar.

Crutones de pan

- *Pelar* y picar 2 dientes de *ajo*.
- En un bol, poner la *mostaza* y las yemas de *huevo* y mezclar bien.
- Luego agregue el *ajo*, batir y agregar el aceite de oliva poco a poco.
- Reservar
- Precalienta la parrilla del horno
- Cortar el pan en rodajas finas
- Tostar el pan por 2 lados con un chorrito de aceite de oliva.
- Frotar los crutones con un diente de *ajo* pelado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/boullabaise