

Brodetto de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rape: 500 g

Besugo: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Cachetes de abadejo: 300 g

Merluza: 500 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Calamar: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Tomates: 4 Unidades

Fumet de pescado: 500 cc

Perejil: 10 g

Corvina: 500 g

Pure de tomate: 300 cc

Varios

Pan de campo: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Limpie los pescados y corte en cubos regulares.
- Limpie el *calamar* y corte en aros.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique el *perejil*.
- Pele los tomates y corte en *concassé*.
- En una cazuela de barro con aceite de oliva saltee el *ajo* con la *cebolla*
- Agregue los trozos de pescados, el *calamar* y el *perejil*.
- Deje *dorar* unos minutos.
- Condimente con sal.
- Incorpore el *concassé* de tomates, el puré de tomates y el fumet.
- Deje cocinar durante 20 minutos
- Retire la merluza de la cazuela y procese con un poco del caldo de cocción.
- Reincorpore la cazuela y deje cocinar durante 20 minutos más.

- Corte el pan en rodajas tueste en el horno.
- Frote con un diente de *ajo*.

Presentación

- Sirva dos tostadas de pan en el fondo de un plato hondo y cubra con el brodetto.
- Al costado otra tostada de pan. Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brodetto-de-pescado>