Cioppino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto
Albahaca: 1 cda.
Hinojo: 1 Unidad
Tomates: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.
Almejas: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Fumet de pescado: 200 cc
Pan de molde: 8 Rodajas
Pure de tomate: 100 cc
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Vino Blanco: Cantidad necesaria
Echalotte: 1 Unidad
Morrón Verde: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Langostinos: 12 Unidades
Lenguado: 500 g
Perejil: 1 cda.

Huevos revueltos

Huevos: 1 Unidades

Preparación II

Sal: Una pizca

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine la corteza del pan y corte en cubos de 1 cm de lado.
- Freir en abundante aceite caliente.

- Escurra sobre papel absorbente.
- Reserve
- Corte el *morrón* y el *hinojo* en *brunoise*.
- Pique finamente el *ajo* el *perejil* y la *albahaca*.
- Corte la *cebolla* y el *echalotte* doble cincelado.
- Corte el pescado en cubos regulares.
- Pele los tomates, elimine las semillas y corte en *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla* y el *echalotte* sobre fuego medio.
- Agregue le *morrón* y el *hinojo*
- Condimente con la sal, la pimienta y el *ajo*.
- Deglase con el vino.
- Incorpore el fumet y las almejas, tape para que se abran, elimine las que no abrieron.
- Añada el puré de tomates, los tomates y el pescado.
- Finalmente integre los *langostinos* y cocine a fuego bajo durante 5 minutos.
- A último momento aromatice con el *perejil* y la *albahaca*.

Presentación

- Sirva el cioppino en el centro de un plato, y los croutons de pan alrededor.

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