

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>