Gula-baisse



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Azafrán: c/n
Fumet: 1 y 1/2 Litro
Guindilla: 1 Unidad
Cigalas: 2 Unidades
Mejillones de roca: 200 grs
Pata de pulpo cocido: 1 Unidad
Apio: 1 Unidad
Langostinos: 8 Unidades
Tostadas: c/n
Ajo: 3 Unidades
Almejas: 200 grs
Carabineros: 8 Unidades
Hinojo: 3 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Anís estrellado: 1 Unidad
Merluza: 200 grs
Perejil: c/n
Rape: 200 grs
Tomates pera: 600 grs
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Limpiar muy bien los mejillones y las almejas en agua fría con sal.
- Lavar hasta que el agua esté limpia
- Reservar.
- En una olla *dorar* el *ajo* y la *guindilla* seca en láminas.
- Añadir el *puerro* y el *apio* cortado en *brunoise*.
- Añadir el *azafrán* y el *tomate*.
- Cocinar unos minutos y añadir el fumet, el *laurel*, el *tomillo* y el anís.
- Cocinar durante 20 minutos a fuego bajo.
- Pasado el tiempo, incorporar el *rape* y la merluza.
- Dejar cocinar tres minutos y agregar las cigalas cortadas a la mitad, los *langostinos* y los carabineros.
- Cocinar durante tres minutos y añadir el pulpo en trozos y los mejillones y almejas.
- Cocinar hasta que se abran y dejar reposar unos minutos.
- Servir con *perejil* picado y unas tostadas
- Acompañamos con salsa romescu.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gula-baisse