Sopa bouillabaise



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa rouille

Ajo: 2 Dientes
Morrón Rojo: 2 Unidad
Sal y pimienta blanca: A gusto
Ají picante: 1 Unidad
Azafrán en polvo: 1 Cápsula
Papa blanca: 250 g
Aceite De Oliva: 200 cc

Sopa

Bouquet garnie: 1 Unidad
Mero: 1 Unidad
Fumet de pescado: 2 L
Trillas: 1 Unidades
Licor pastis: 25 cc
Azafrán en polvo: 1 Cápsula
Cebolla: 100 g
Piel de naranja: 1 Tira
Abadejo: 1 Unidad
Harina: 100 grs.
Besugo: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Sal y pimienta blanca: A gusto
Aceite De Oliva: 250 cc
Tomate concasse: 500 g

Preparación de la Receta

Sopa

- Limpie el *abadejo*, la trilla y el *besugo* y corte en postas.

Salsa rouille

- Cocine un *morrón* rojo previamente humedecido con aceite de oliva en horno precalentado a 160ºC durante 15 minutos aproximadamente, transcurrido el tiempo de cocción envuelva el *morrón* en papel film y deje reposar hasta que se enfrié, luego quite la piel y las semillas.
- Cocine las papas previamente peladas y cortadas en dados en agua hirviendo durante 10 a 12 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción cuélelas.
- Coloque en una recipiente las papas junto con el *morrón cocido*, sal, pimienta, *azafrán*, *ajo*, *ají* picante y aceite de oliva, luego procese hasta obtener una *crema* lisa.

Armado

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* cortada en *brunoise*, sazone con sal y pimienta, una vez transparente incorpore el *tomate concasse*, mezcle y agregue la piel de *naranja*, *ajo* y el bouquet garnie, mezcle y condimente con *azafrán* en polvo, mezcle nuevamente y luego de unos minutos de cocción incorpore el *licor* de pastis, cocine durante 2 minutos y espolvoree con *harina* para espesar la preparación, deje cocinar durante 2 minutos mas y luego añada el fumet de pescado, una vez que rompa hervor cocine durante 5 minutos mas y agregue las postas de pescado, luego cocine durante 4 minutos mas, transcurrido el tiempo de cocción retire del fuego y deje reposar.

Presentación

- Sirva solo la **sopa** en cazuelas, por otro lado sirva las postas de pescado y por último acompañe con tostadas de pan de campo con la salsa rouille.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-bouillabaise