Sopa de Mero y Besugo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Azafrán en hebras: c/n
Trillas: 3 Unidades
Filet de besugo con piel: 1 unidad
Licor de Anís: 100 c.c.
Piel de naranja: 1 unidad
Puerro: 200 Gramos
Hinojos: 2 Unidades
Tomillo: c/n
Agua: 1 Litro
Dientes de ajo: 2 Unidades
Filet de Mero con piel: 1 unidad
Laurel: c/n
Perejil: c/n
Pimienta blanca: c/n
Sal: c/n
Tomate: 2 Unidades

Salsa Rouille

Aceite De Oliva: 100 c.c.
Dientes de ajo: 2 Unidades
Puré de papa: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: c/n
Morrón Rojo: 1 unidad
Rodajas de pan: c/n

Preparación de la Receta

- A una olla con agua agregar *hinojo* en tiras finas, cebollas y puerros en juliana, tomates sin piel ni semillas en cubos, sal, pimienta, *ajo* picado, *laurel*, *tomillo*, hojas de *perejil*, piel de ½ *naranja*, *licor* de anís y cocinar 10 minutos.
- Añadir *azafrán* en hebras, los filetes de pescado en trozos, las trillas, tapar y apagar el fuego
- Dejar cocinar con ese calor sin destapar por 10 minutos.

Salsa

- Procesar con mixer morrones asados, *ajo* picado, aceite de oliva y mezclar con puré de papas frío.
- *Condimentar* con sal, pimienta, mezclar hasta integrar.
- Servir la **sopa** acompañada de rodajas de pan de campo con salsa rouille por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-mero-y-besugo