

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>