Sopa de pescado estilo bouillabaisse



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Langostinos: 200 g
Trillas: 2 Unidades
Merluza: 300 g
Abadejo: 300 g
Azafrán en hebras: A gusto
Mejillones: 200 g

Guarnición aromática

Cebolla: 1 Unidad
Hinojo: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Cangrejos: 5 Unidades

Mayonesa de oliva

Ají molido picante: Una pizca
Aceite de ajo: 1 cdas.
Azafrán en hebras: A gusto
Mostaza: 1 cdita.
Ajo picado: 1/2 cdita.
Yema: 1 Unidad
Papa cocida: 1 Unidades
Aceite De Oliva: 10 cc

Varios

Pan Tostado:

Preparación de la Receta

- Limpie y troce la merluza y el *abadejo*.
- Limpie las trillas y retire la cabeza.
- Separe la cabeza de los *langostinos* del cuerpo.

Guarnición aromática

- Pele la *cebolla* y corte junto con el *hinojo* en medias rodajas.

Mayonesa de oliva

- En un mortero coloque las yemas junto con la *mostaza*, el *ají* molido y la *papa*
- Condimente con sal y pimienta, mezcle.
- Agregue el *azafrán* y emulsione con aceite de *ajo* y aceita de oliva.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *hinojo* y la *cebolla*.
- Incorpore luego una parte de la merluza y una parte del *abadejo* junto con, las cabezas de *langostinos* y los cangrejos, rehogue unos minutos.
- Rompa con una cuchara de madera los cangrejos y las cabezas de *langostinos*.
- Vierta agua hasta la altura de la preparación, mezcle y deje cocinar tapado a fuego fuerte durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire y cuele.
- Vierta el caldo de la cocción en una olla y lleve nuevamente a fuego, incorpore la merluza y el *abadejo* restante, las colas de *langostinos*, las trillas y los mejillones
- Cocine durante 10 minutos aproximadamente.
- Añada por ultimo las hebras de *azafrán*.

Presentación

- Sirva en un plato hondo y acompañe con pan tostado
- Sirva la *mayonesa* en bowls individuales.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-pescado-estilo-bouillabaisse-3