Sopas, potages y consomé

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bisque

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Colas de langostinos: 6 Unidades
Apio: 2 Ramas
Fumet de pescado: 200 cc
Arroz: 100 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cognac: 50 cc
Extracto De Tomate: 1 cda.
Tomate: 1 Unidad
Vino Blanco: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Cáscaras de Crustáceos: 100 g

Consomé Claro

Claras: 2 Unidades
Caldo de carne: 2 cc

Consomé de ternera brunoise

Consomé de Ternera: 100 cc
Morrón amarillo: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Morrón colorado: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades

Consomé de ternera oscuro

Torta de Clarificación Compuesta: 1 Unidad
Caldo de carne: 300 cc

Gazpacho andaluz

Morrón colorado: 1 Unidad
Pepinos: 2 Unidades
Sal: A gusto
Pan Lactal: 2 Rodajas

Tomates: 4 Unidades
Tabasco: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto

Potage de pescado

Manteca: Cantidad necesaria
Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Tomate: 1 Unidad
Fumet de pescado: 300 cc
Pescado Blanco: 2 Filetes
Bouquet garnie: 1 Unidad
Sal: A gusto
Azafrán: 1 Cápsula
Hinojo: 1/2 Unidad
Pan Francés: 1 Unidad
Queso gruyere rallado: 100 g

Potage germiny

Consomé de Ternera: 300 cc
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 100 cc
Acedera: 1 Paquete

Salsa

Vino dulce: 2 cdas.

Sopa de cebollas

Cebollas: 3 Unidades
Manteca: 25 g
Queso gruyere rallado: 100 g
Consomé de Verduras: 400 cc
Pan Francés: 2 Unidades

Sopa parisien

Manteca: Cantidad necesaria
Papas: 2 Unidades
Puerros: 2 Unidades
Caldo de verduras: 300 cc

Torta de clarificación compuesta

Puerro: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Claras: 6 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Carne de ternera: 100 g
Zucchini: 1 Unidad

Torta de Clarificación Simple

Claras: 3 Unidades

Varios

Laurel: 1 Hojas

Velouté du barry

Puerro: 1 Unidad
Harina: 100 grs.
Fondo Blanco de Ternera: 300 cc
Manteca: 100 g
Coliflor: 1 Unidad

Vichyssoise

Caldo de verduras: 300 cc
Pimienta: A gusto
Crema de leche: 100 cc
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Torta de clarificación compuesta

- Corte en *brunoise* las verduras.
- Pique finamente la carne.
- En un bowl mezcle las verduras, la carne, el extracto de *tomate* y las claras.

Consomé de ternera oscuro

- En una *cacerola* disponga la torta de clarificación, vierta encima el caldo
- Lleve a fuego bajo (70ºC).
- Retire las impurezas y pase por un colador chino.
- Pase nuevamente por un colador chino cubierto por un lienzo.

Torta de clarificación simple

- En un bowl bata las claras hasta que espumen.

Consomé claro

- En una *cacerola* disponga las claras, encima el caldo, lleve a fugo bajo, reitre las impurezas, y luego pase por un colador chino.

Consomé de ternera brunoise

- Corte las zanahorias, los morrones, y el zuchini en *brunoise*.

- Blanquee por separado en abundante agua caliente.
- Sirva en el fondo de un plato y cubra con el consomé caliente.

Sopa parisien

- Corte las papas y el *puerro* en paisana (láminas de 2 mm de espesor por 1 cm de lado)
- En una *cacerola* con *manteca* saltee el *puerro* y las papas
- Incorpore el caldo.
- Cocine durante 20 minutos.

Vichyssoise

- Corte las papas y el *puerro* en paisana.
- En una *cacerola* cocine la *papa* y el *puerro* en el caldo durante 20 minutos.
- Procese y agregue la *crema* fuera de la procesadora.
- Condimente con pimienta
- Sirva frío.

Potage germiny

- Corte la *acedera* en chiffonade.
- En un bowl mezcle las yemas con la *crema* de leche.
- En una *cacerola* caliente el consomé, ligue con la mezcla de yemas y *crema*.
- Sirva en platos hondos con la chiffonade de *acedera*.

Velouté du barry

- Cocine las flores de *coliflor* y reserve.
- Pique finamente el *puerro*.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee el *puerro*, agregue la *harina* y cubra con el caldo frío
- Procese con la mitad del *coliflor cocido*.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.
- Sirva en platos hondos con *coliflor cocido*.

Potage de pescado

- Corte el pan en rodajas.
- Reserve.
- Corte el pescado en cubos.
- Corte las verduras en *brunoise*.
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee el pescado.
- Incorpore las verduras hasta que suden.
- Vierta el vino y el fumet de pescado.
- A último momento añada el *tomate* y el bouquet garni.

- Cocine durante 10 a 15 minutos
- Espume constantemente.
- Condimente con el *azafrán*
- Retire el bouquet y procese.
- Pase por un colador de malla fina.
- Vuelva al fuego y rectifique la sazón.
- En el fondo del plato sirva el gruyere rallado, las rodajas de pan y encima el potage.

Bisque

- Cocine el *arroz* en abundante agua durante 30 minutos.
- Cuele y reserve.
- Corte en doble ciselado la *cebolla* y el *echalotte*.
- Corte en *brunoise* el *apio*.
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- En una *cacerola* con *manteca* y aceite de oliva saltee las cáscaras de crustáceos.
- Incorpore la *cebolla*, el *echalotte* y el *apio*.
- Añada el Cognac y flamee.
- Agregue 100 cc de vino, el *tomate*, el extracto de *tomate*, el fumet de pescado, el bouquet garni
- Cocine a fuego bajo durante 20 minutos.
- Procese y pase por un *tamiz* de malla fina.
- Vuelva a la procesadora y continúe con el *arroz*.
- En una sartén con *manteca* saltee apenas las colas de *langostinos*.
- Deglase con el vino.

Presentación

- Sirva en platos hondos, decore con las colas de *langostinos*.

Sopa de cebollas

- Corte las cebollas en aros.
- Tueste el pan.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee las cebollas.
- Flamee con el cognac.
- Vierta el consomé y cocine durante 20 minutos.
- Sirva en bowl individuales, cubra con las tostadas y el queso rallado.
- Gratine en el horno.

Gazpacho andaluz

- Pele los pepinos y el *morrón*, elimine las semillas y corte en *brunoise*.
- Corte los tomates en *concassé*
- Procese las verduras, condimente con sal, pimienta y tabasco.
- Incorpore al final el pan lactal.
- Pase por un colador chino.

- Sirva frío.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopas-potages-y-consome