

Lista de ingredientes para la receta Sopas, potages y consomé

Bisque

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

Consomé Claro

- Claras 2 Unidades
- Caldo de carne 2 cc

Consomé de ternera brunoise

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

Consomé de ternera oscuro

- Tarta de Clarificación Compuesta 1 Unidad
- Caldo de carne 300 cc

Gazpacho andaluz

- Morrón colorado 1 Unidad
- Sal A gusto
- Pepinos 2 Unidades
- Pan Lactal 2 Rodajas
- Tomates 4 Unidades
- Ajo 1 Diente
- Tabasco A gusto
- Pimienta A gusto

Potage de pescado

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

Potage germiny

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

Salsa

- Vino dulce 2 cdas.

Sopa de cebollas

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

Sopa parisien

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

Torta de clarificación compuesta

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

- Zanahoria 1 Unidad

Torta de Clarificación Simple

- Claras 3 Unidades

Varios

- Laurel 1 Hojas

Velouté du barry

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

Vichyssoise

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