Bullabesa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

El truco de esta receta:
También queda muy rico si hacemos una picada tradicional y se la añadimos al final

Descripción:

La bouillabaisse se compone de una sopa de diversos pescados a veces servidos enteros. Es un plato francés tradicional de la provincia de Provenza y en particular de la ciudad de Marsella. Es muy similar a la Caldeirada portuguesa

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr de pescado para sopa
- 5 langostinos
- 2 cebollas
- 10 mejillones
- 3 dientes de ajo
- 1 puerro
- Perejil
- 3 tomates rojos
- 1 dl. de anís seco
- Sal
- Pan tostado
- Ajo

Preparación:

Paso 1

Escamar y vaciar el pescado. Trocear los grandes y lavarlos. Sofreír la cebolla picada. Añadir los dientes de ajo, un puerro y perejil, todo ello bien picado. Dejarlo rehogar durante unos minutos. Agregar los tomates cortados y una hoja de laurel. Seguir cociendo hasta que el tomate reduzca un poco. Saltear los langostinos y cocerlos 2 min. Desglasar con anis y juntar este jugo al sofrito. Echar los pescados a la cazuela y proseguir la cocción a fuego vivo durante unos minutos. Cubrir con agua hirviendo. Rectificamos de sal y vamos espumando unos 20 min. Retiramos el pescado. Dejamos que el caldo espese unos 15 min. mas con las cáscaras de los langostinos. Abrimos los mejillones al vapor. Pasamos por el chino. Servimos la sopa con pan tostado frotado con ajo, carne

de pescado y los mejillones. Espero que os guste Bon Profit!!