



Salmonete con *bouillabaisse*, patatas al azafrán, salsa “*rouille*”

Bouillabaisse

- 1 salmonete (con escamas y sin eviscerar)
- 300 g de morralla
- ½ cebolla
- ½ tallo de apio rama
- ½ puerro
- ½ bulbo de hinojo
- 3 tomates
- 60 g de concentrado de tomate
- 2 ramas de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 1 anís estrella
- 3 ramas de perejil
- 3 ramas de albahaca
- 1 g de azafrán
- 50 ml de *pastís*
- C.S. de agua

Rouille

- 1 yema de huevo
- 1-2 dientes de ajo blanqueados
- C.S. de azafrán
- C.S. de pimienta de cayena
- 50 g de patata cocida
- 120 ml de AOVE

Guarnición

- 4 patatas (carne firme)
- C.S. de agua
- C.S. de azafrán
- *Bouillabaisse*

Acabado / presentación

- Hojas de albahaca
- Brotes variados
- Cebollino
- 3-4 rebanadas de pan de campaña
- 30 g de aceitunas negras picadas
- 12 tomates cherry

Progresión

Bouillabaisse

- Filetear los salmonetes conservando las escamas, cortar los filetes en porciones de 30-40 g y reservar.
- Sudar las verduras y dorar ligeramente. Añadir los tomates y compotar.
- Agregar las hierbas, las especias, la morralla y las espinas de los pescados. Desglasar con el *pastís* y reducir a seco.
- Mojar con agua hasta el nivel y cocer a fuego suave durante 25 minutos, triturar y colar por un chino fino. Reducir, poner a punto de sazón y reservar.
- Pochar el pescado suavemente en el jugo de la *bouillabaise* y servir directamente.

Rouille

- Blanquear el ajo y majar en un mortero junto con el azafrán y la pimienta cayena. Agregar la pulpa de la patata y la yema. Mezclar bien y emulsionar añadiendo el aceite poco a poco, rectificar la sazón.
- Colocar encima del pan de campaña.

Patatas

- Pelar y cortar las patatas, cocer a fuego suave en un poco de agua (sin cubrir) y AOVE junto con el azafrán. Al final de la cocción, glasear con jugo de la salsa *bouillabaisse*.

Pan frito

- Recortar unos costrones largos y finos, freír en AOVE, secar en papel absorbente y reservar para servir con la *rouille* por encima.

Tomates

- Escaldar los tomates y deshidratar en el horno durante 1 hora. Reservar.

Acabado /presentación

- Colocar el pescado y salsear generosamente, añadir las patatas y servir con la tostada de *rouille*, agregar las hierbas.

Si todavía tienes dudas o ya has decidido comenzar tu proceso de admisión,
¡pincha en los siguientes enlaces y contacta con nosotros!



+34 661483009



admisiones@cordonbleu.edu



[Le Cordon Bleu - Proceso de admisión](#)

Consulta también nuestros Cursos Cortos en formato *petit*, pareja,
individual o monográfico



LE CORDON BLEU[®]
MADRID