

# Cocina la receta Bullabesa de Julius - Julio Bienert



## INGREDIENTES PRINCIPALES

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de cebolla
- 1 patata pequeña, pelada y en rodajitas muy, muy finas
- 1 tomate, lavado, pelado, sin pepitas y picado o 2 tomates de lata al natural
- 1 calamar pequeño o 75100 g de anillas de calamar
- Sal, pimienta
- Agua
- 1 pizca de azafrán
- 75 g de cola de rape, sin la espina central y en trozos ECI
- 75 g de filete de merluza en trozos
- 5075 g de gambas peladas
- 2 tostadas de pan chapatitas ECI
- Caldo de verduras marca ECI
- 1/2 diente de ajo pequeño
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 miguita de pan (tamaño avellana), remojada en la sopa
- Aceite

## Preparación de la receta

Para preparar la receta de Bullabesa:

- Pelar la cebolla y cortarla en láminas finas. Pelar la patata y cortarla en láminas muy finas. Pelar, limpiar el tomate de semillas y picarlo. Limpiar y cortar los pescados
- En un cazo calentar el aceite y sofreír a fuego vivo y sin que se queme el aceite, por orden, la cebolla, 1 minuto, la patata, otro minuto, el tomate, 3 minutos más
- Encender el horno sólo el grill y dejar la rejilla a 1/3 de altura
- Añadir el calamar y sofreír, a fuego vivo para que no suelte agua. Salpimentar
- Mojar con 300 ml de caldo y añadir un poco de azafrán estrujado un poco entre los dedos, siempre a fuego vivo para que rompa enseguida un hervor fuerte
- Remojar la miga en el caldo, puesta sobre una cuchara y reservar en la cuchara. Escurrir un poco
- Al cabo de 5 min. desde que volvió el hervor, añadir el rape un poco espolvoreado con un poco de sal y pimienta. Esperar 2 minutos
- Tostar el pan en el horno por las dos caras, vigilando para que no se queme. Frotarlo con ajo al sacar del horno. Hacer la salsa emulsionada siguiendo la receta.
- Bajar el fuego para que la sopa siga hirviendo pero suavemente a partir de este momento
- Terminar con los trozos de merluza y las gambas, ligeramente salpimentados. Dejar aún 2 min. y retirar del fuego. Probar de sal y rectificar. Retirar del fuego
- Extender la salsa sobre las tostadas ya preparadas. Añadir 1 cucharadita de la salsa a la sopa, ya fuera del fuego y mover el puchero o cazo de un lado a otro o en círculos para ligar y emulsionar
- Emplatar la sopa y poner la salsa sobre las tostadas para servir todo junto. Servir con la salsa que sobre en un cuenco pequeño o en el mismo mortero
- Machacar en el mortero el ajo con una pizca de sal, el pimentón y la miga del pan ya remojada y escurrida. Ir añadiendo aceite y caldo si hiciera falta hasta hacer una salsa emulsionada y sabrosa, que quedará espesa, muy roja y con buen olor a ajo y pimentón