

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Sopa bullabesa

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 1 Cebolla
- 1 o 2 Puerros
- 3 Patatas
- 1 Tomate
- Calamar (Al gusto del consumidor)
- Gambas (Al gusto del consumidor)
- Azafrán
- 1 l. de caldo de verduras
- Salsa Rouille
- ¼ Pan
- Pulpa de pimiento (opcional)
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- 3 gr. de pimentón dulce o 2 gr. de pimentón picante
- Sal
- Pimienta

## Preparación

1. Sofríe la cebolla y el puerro con la batidora flexible a 110° y velocidad programada 3.
2. Desglasa con el tomate.
3. Añade el caldo de pescado y la patata, cuécelo 25 minutos a velocidad programada 3 y a 110°.
4. Tritura.
5. Una vez pasados los 25 minutos añade el calamar y las gambas hasta que estén hechos.
6. Elabora la salsa Rouille.
7. En el bol de tu Cooking Chef coloca el huevo, el pimentón dulce, la sal, el azafrán, la pimienta y el ajo y si lo desea la pulpa del pimiento.
8. Bate con la montadora e incorpora el aceite poco a poco hasta obtener una mahonesa de color rojo.
9. Fríe el pan y sírvelo con la salsa Rouille por encima.