“Suquet” de pescado versión 2017

Ingredientes: 4 supremas de pescado de roca (cabracho), pimiento verde, ajos, sofrito de cebolla, picada de ajo y perejil, tomate triturado, “fumet” de pescado, una patata, proespuma caliente y un sifón.

1. Hacemos un sofrito con el pimiento y el ajo a láminas. Le añadimos el sofrito de cebolla, la picadura de ajo y perejil, y el tomate triturado. Dejamos sofreír y mojamos con el “fumet” hasta cubrirlo todo.
2. Cuando rompa a hervir, le añadiremos las patatas desgajadas y, cuando estén casi cocidas, en el último momento le añadiremos las supremas de cabracho.
3. Aparte, cogemos las patatas junto con un poco de caldo y lo trituramos al turmix o termomix junto con el proespuma caliente. Son 30gr por kg de crema de patata. Finalmente lo ponemos dentro de un sifón con 3 cargas.
4. El montaje se realiza tal como se ve a la fotografía.