

# Potaje de pescado y marisco Sous Vide

**Autor:** Danilo Ange

**Tiempo de cocción:** 2 hours 25 minutes



## Ingredientes

Para 6 personas

300 g de mejillones  
300 g de almejas  
1 diente de ajo  
400 g de pulpo  
300 g de rape  
200 g de calamares  
1 chile picante  
300 g de tomates cherri  
Albahaca e hinojo, 1 manojo pequeño de cada uno  
5 g de orégano  
Aceite de oliva extra virgen  
Sal y pimienta

## Preparación

Lave los mejillones y las almejas y enváselos al vacío con ajo y un poco de aceite en una bolsa Sous Vide aparte. Cuézalos a 60 °C durante 10 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Deje que se enfríen. Separe la carne de los moluscos de sus conchas y póngala en el agua de la cocción previamente filtrada.

Lave muy bien el pulpo, enváselo al vacío y cuézalo al baño maría Sous Vide de **fusionchef** durante 2 horas. Deje que se enfríe y córtelo en trozos pequeños.

Filetee el rape y corte el calamar en juliana. Quite las semillas a los tomates cherri. Envase al vacío todo el pescado, los moluscos escurridos con su agua, el chile y los tomates cherri con un poco de aceite y las hierbas en una bolsa Sous Vide. Cuézalo a 58 °C durante 15 minutos al baño maría Sous Vide e **fusionchef**. Emplate el potaje y sívalo con picatostes tostados aderezados con ajo, aceite de oliva y orégano.