



# ¡Cube the Soup!

La forma más inteligente de preparar sopa

# ¡Cube the Soup!

## ¿El secreto de una buena sopa? ¡La mise en place!

Muchos chefs querrían incluir en su carta una sopa bonita y recién preparada, pero la falta de tiempo les obliga muchas veces a optar por sopas precocinadas. Por eso, te presentamos Cube the Soup. La idea es ofrecer una sopa básica sencilla y de calidad que se pueda preparar en un minuto, con una reducción muy concentrada, congelada en forma de cubitos de hielo. Durante la comida o la cena, basta con calentar la sopa de base y sazonarla, poner la guarnición y listo.

Lo mejor de esta forma de trabajar es que puedes incluir en la carta una sopa de elaboración propia con ingredientes frescos como elemento principal. La ventaja es que las verduras y las hierbas no perderán su color y ganarás en rapidez. La combinación de la sopa de base, los cubitos y la guarnición dará a la sopa una personalidad propia. Especialmente si se sirve en la mesa con una jarra. ¡Además de tener un plato bonito, ganarás tiempo!



***Prepara de forma rápida  
y eficiente deliciosas  
sopas sin escatimar en  
frescura ni en calidad.***

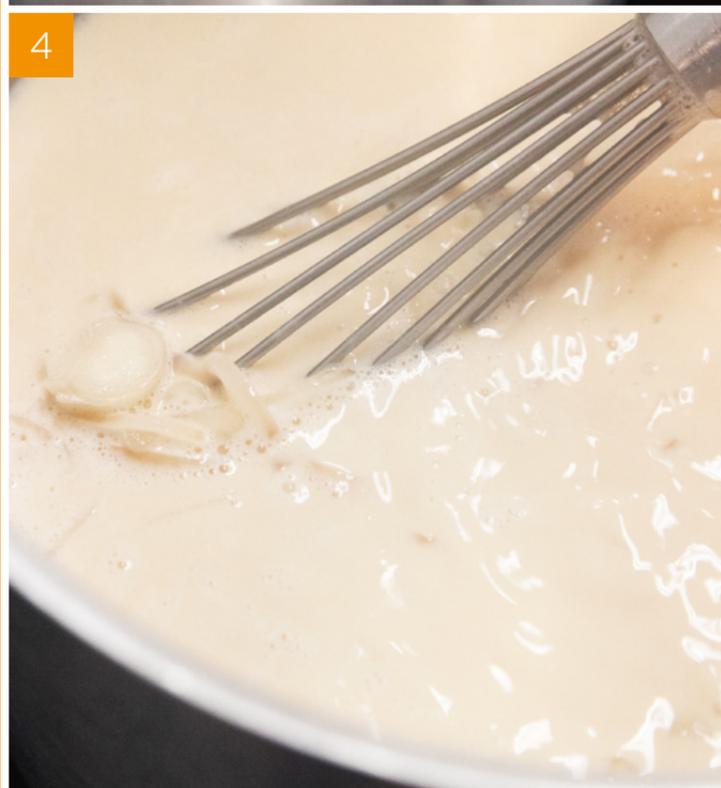
# Así se prepara la **Sopa** **de base** **con nata**

## Receta de la sopa de base para 10 personas

500 ml	Debic Culinaria Original
2 l	caldo de ave o de verdura (en caso de ser vegetariano)
3 dientes	de ajo cortados muy finos
100 g	chalota cortada muy fina
100 ml	Debic Saltear & Asar

## Elaboración de la sopa de base paso a paso

- 1 Calentar Debic Saltear & Debic, y añadir la chalota y el ajo cortados muy finos.
- 2 Añadir el caldo de ave.
- 3 Añadir Debic Culinaria Original y dejar hervir hasta que adquiera la textura deseada.
- 4 Dejar reducir hasta un total de 2 litros.
- 5 Pasar por un colador chino y enfriar directamente. Envasar al vacío y guardar en la nevera o en el congelador.



# Así se preparan los cubitos de reducción

## Receta de la reducción de setas para 10 personas

50 ml	Debic Saltear & Asar
170 g	shiitake finamente picados
300 g	champiñones Portobello finamente picados
150 g	cebolla picada
70 ml	vino blanco
5 g	setas en polvo (carrereta, ceps,...)
120 ml	caldo de pollo o verdura
	sal y pimienta

## Elaboración de los cubitos de reducción paso a paso

### Ejemplo: reducción de setas

- 1 Saltear la cebolla picada con Debic Saltear & Asar.
- 2 Cuando la cebolla adquiera color miel, añadir los champiñones y los shiitake picados y saltear. Añadir las setas en polvo. Desglasar con el vino blanco.
- 3 Añadir el caldo y dejar reducir.
- 4 Triturar y pasar por un colador fino. Salpimentar.
- 5 Verter la preparación en cubiteras.
- 6 Conservar los cubitos en el congelador.





# Sopa de setas espumosa

*Setas, morcilla, chalotas y avellanas tostadas*



## Receta para 10 personas

2 l sopa de base con nata  
20 cubitos de setas

### Reducción de setas (cubitos)

50 ml Debic Saltear & Asar  
170 g shiitake finamente picados  
300 g champiñones Portobello finamente picados  
150 g cebolla picada  
70 ml vino blanco  
5 g setas en polvo (carrereta, ceps,...)  
120 ml caldo de pollo o verdura sal y pimienta

### Guarnición

800 g morcilla  
30 g avellanas  
10 chalotas  
20 ml Debic Saltear & Asar  
200 g setas variadas

## Elaboración

Preparar la sopa de base y la reducción tal como se describe en las páginas 4 a 7.

Cortar 10 rodajas de morcilla y extraer de cada rodaja un círculo con un molde redondo.  
Limpiar las chalotas y envasarlas al vacío con Debic Saltear & Asar.  
Ponerlas 1 minuto en el microondas a máxima potencia y enfriarlas con agua helada.  
Tostar las avellanas en el horno y picarlas finas.

## Acabado

Calentar la sopa de base, añadir los cubitos y corregir de sal. Hacer una espuma con la batidora de mano y verter en una jarra para servir.  
Pasar las rodajas de morcilla por harina y freirlas en Debic Saltear & Asar. Saltear las setas. Cortar las chalotas en dos y tostarlas con un quemador de gas. Preparar los platos y servir la sopa en la mesa.



# Sopa verde con calamar dos colores

*Gnocchi de calamar, guisantes, judías verdes  
y albahaca*

## Receta para 10 personas

2 l sopa de base con nata  
20 cubitos de sopa verde

### Reducción de sopa verde (cubitos)

450 g guisantes congelados  
300 g judías verdes  
10 g albahaca fresca  
200 ml agua de escaldar las  
judías  
sal y pimienta

### Guarnición

#### Gnocchi de calamar

1 kg calamar fresco  
1 c.c. tinta de calamar  
sal  
1 l caldo de pescado  
200 g hierbas verdes  
50 ml aceite de hierbas verdes  
10 unidades de crujiente de pan

## Elaboración

Preparar la sopa de base tal como se describe en la pág. 4.

Para los cubitos, escaldar las judías y guardar el agua. A continuación, enfriar las judías en agua helada. Pasarlas por la batidora junto con los guisantes, la albahaca y el agua de escaldar. Corregir de sal y pimienta, poner en cubiteras y congelar.

Pasar el calamar por la batidora. Dividir el calamar triturado en 2 porciones iguales. Añadir tinta a una de las partes y corregir ambas de sal.

Pasar a dos mangas pasteleras para llenar los moldes esféricos. Congelar. Extraer bolitas de cada tipo de calamar para formar los gnocchi. Conservarlos en el congelador.

## Acabado

Calentar la sopa de base, añadir los cubitos y corregir de sal. Pochar primero los gnocchi congelados blancos en el caldo de pescado. A continuación pochare los gnocchi negros en este mismo caldo.

Emplatarse con los gnocchi blancos y negros y acabar de decorar el plato con unas gotas de aceite de hierbas verdes, unas hierbas verdes y el crujiente de pan.



# Tandoori masala

*Calabaza, queso de cabra, crujiente de pan y flores*

## Receta para 10 personas

2 l sopa de base con nata  
20 cubitos de tandoori masala

### Reducción de tandoori masala (cubitos)

550 g calabaza  
270 g cebolla  
5 g tandoori masala  
50 ml Debic Saltear & Asar  
250 ml caldo de ave o verduras sal y pimienta

### Guarnición

20 crostini de pan cortado muy fino  
20 ml Debic Saltear & Asar  
30 bolitas queso de cabra  
flores comestibles

## Elaboración

Preparar la sopa de base tal y como se describe en la pág. 4.

Para los cubitos, saltear la cebolla con Debic Saltear & Asar. Añadir la calabaza y seguir salteando. Cuando lleve un rato añadir el caldo, tapar y dejar cocer a fuego lento hasta que se ablande la calabaza. Añadir el tandoori masala, salpimentar y dejar reducir. Triturar, llenar las cubiteras y congelar.

Cortar el pan congelado en lonchas muy finas con el cortafiambres. Untar con un poco de Debic Saltear & Asar. Tostar en el horno a 200°C entre dos esterillas para hornear.

## Acabado

Calentar la sopa base, añadir los cubitos y corregir de sal. Disponer los crostini junto con las bolitas de queso de cabra en el borde del plato. Terminar con flores comestibles para refrescar el plato.





# Sopa de calabacín con toque de hierbas mediterráneas

*Calabacín, guisantes, romero y crujiente de pan*

## Receta para 10 personas

2 l sopa de base con nata  
20 cubitos de calabacín

### Reducción de calabacín (cubitos)

500 g calabacín  
250 g cebolla  
50 g patata  
10 g zanahoria  
5 g romero fresco  
2 g menta fresca  
200 ml caldo de ave o vegetal  
50 ml Debic Saltear & Asar  
sal y pimienta

### Guarnición

200 g guisantes  
200 g calabacín  
10 unidades de crujiente de pan  
20 g hierbas verdes  
flores comestibles

## Elaboración

Preparar la sopa de base tal como se describe en la pág. 4.

Para los cubitos, rehogar la cebolla, la patata y la zanahoria con Debic Saltear & Asar. Añadir el calabacín, el romero y la menta, y seguir rehogando. Cubrir con el caldo y dejar cocer a fuego lento. Salpimentar. Triturar, colar, verter en las cubiteras y congelar.

Hacer bolitas de calabacín con una cuchara parisina y escaldarlas. Escaldar los guisantes. Reservar ambos en la nevera.

## Acabado

Calentar la sopa de base, añadir los cubitos y corregir de sal. Emplatar con las torres de guisantes, las hierbas verdes, las flores y las bolitas de calabacín. Puede servir la sopa en la mesa.



# Cebolla con un toque de curry

*Colas de langostino, cilantro, obleas de arroz con sésamo y flores*



## Receta para 10 personas

2 l sopa de base con nata  
20 cubitos de cebolla con curry

### Reducción de cebolla con curry (cubitos)

400 g cebolla amarilla  
350 g cebolla de Figueras  
120 g chalota  
100 ml crema de avena  
5 g curry amarillo  
50 ml Debic Saltear & Asar  
200 ml caldo de ave

### Guarnición

20 colas de langostinos  
obleas de arroz con sésamo (o galletitas mini de arroz)  
cilantro  
flores comestibles  
unas gotas de aceite de oliva

## Elaboración

Preparar la sopa de base tal y como se describe en la pág. 4.

Para los cubitos, saltear la chalota y las cebollas previamente picadas con Debic Saltear & Asar. Añadir el caldo de ave y la crema de avena. Calentar a fuego lento. Añadir el curry y dejar reducir. Triturar, colar, porcionar en cubiteras y congelar.

## Acabado

Calentar la sopa base, añadir los cubitos de cebolla con curry y llevar al punto de ebullición. Poner en el fondo del plato la tostadita de arroz, dos colas de langostino. Decorar con unas gotas de aceite de oliva, las flores comestibles y el cilantro. Servir la sopa con jarrita.



Saltear & Asar

## El ambar líquido de la gastronomía

¡No hay plato que se le resista!



- Combinación **única** de mantequilla clarificada (21%) y aceites vegetales.
- **No salpica.**
- **Se dora con rapidez.**
- **Excelente** para platos al vacío.
- **100% grasa**, sin agua ni sal.
- **Auténtico** sabor a mantequilla.
- **Resiste altas temperaturas**, no se quema.
- **Formato** de 1L.



Nata Culinaria Original

# Debic inventó la nata para cocinar ¡Elige la número 1!

¿Preparado para marcar la diferencia con tus salsas?



- **Riesgo = 0;** no se corta, no se adhiere ni se desborda.
- Permite **congelar y descongelar** las preparaciones sin alteración alguna.
- **Puede recalentarse** sin riesgo a cortarse incluso al baño maría.
- **Facilita el trabajo** simplificando procesos.
- **Producto UHT**, preserva sus funcionalidades hasta 5 meses y ofrece garantía de seguridad bacteriológica.
- **Formatos** de 1L y 2L.