



¡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.

www.debic.com

Síguenos:  [debic_es](https://www.instagram.com/debic_es)  Debic España