

Bocconcini di merluzzo nero alla pancetta con salsa all'arancia (Tricitos de merluza negra con panceta y salsa de naranja)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Merluza negra: 400 g

Manteca: 2 cdas.

Panceta en fetas: 200 g

Papines salteados

Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Papines: 400 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Pimentón: 1 cdita.

Manteca: 1 cda.

Salsa de naranjas

Lima: 1 Unidad

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Pimienta verde molida: 5 g

Ajo: 1 Diente

Azucar: 1 cda.

Cognac: 50 cc

Sal: A gusto

Manteca: 1 cda.

Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte los filetes en cubos.
- Enrolle los cubos de pescado en la **panceta**.

- En una sartén caliente con *manteca* selle los cubos de pescado de todos sus lados
- Condimente con sal.
- Retire y escurra en papel absorbente.

Papines salteados

- Cocine los papines en abundante agua hirviendo hasta que están tiernos.
- Reitre, cuele y corte en mitades.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Pele el *ajo* y corte al medio
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva caliente sude la *cebolla* de verdeo y el *ajo*.
- Agregue los papines y condimente con sal, pimienta y *pimentón*.

Salsa de naranjas

- Pele cáscara de **naranja** y lima y corte en tiras finas.
- Pele el *ajo* y corte al medio.
- En una sartén caliente con *manteca* coloque las cáscaras de *naranja* y lima y el azúcar.
- Flambee con cognac y deje evaporar el alcohol.
- Añada el *jugo* de *naranja*, el *ajo*, sal y pimienta verde.
- Incorpore el pescado salteado y termine su cocción en la salsa

Presentación

- Coloque los papines en un extremos del plato y en el centro los cubos de pescado en *panceta*
- Rocíe con la salsa y decore con rodajas de lima y *romero* fresco.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/bocconcini-di-merluzzo-nero-alla-pancetta-con-salsa-allarancia-tricitos-de-merluza-negra-con-panceta-y-salsa-de-naranja>