

Bocconcini di merluzzo nero con páprika (Trocitos de merluza negra con páprika)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Paprika: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Filetes de merluza negra sin espinas: 600 g

Guarnición

Papas: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: 10 g

Paprika: Una pizca

Perejil: 20 g

Salsa

Manteca: 20 g

Salvia: 2 Hojas

Echalotte: 200 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cerveza: 1 Vaso

Miel: 50 grs.

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria

Echalottes: 8 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Menta: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Retire la cáscara del *limón* y de la *naranja*.
- Corte la merluza negra en trozos de 2cm de lado.

- Espolvoree con **páprika**, sal y pimienta.
- Coloque el pescado a cocinar en una vaporiera, aromatizando el agua de cocción con cáscaras de *limón* y *naranja*.
- Cocine durante 10 minutos.

Guarnición

- En una olla con agua hirviendo salada cocine las papas con piel.
- Retire, pele las papas en caliente y reduzca a puré.
- Pique el *perejil* y el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle la *papa* pisada con el *perejil*, el *ciboulette*, el aceite de oliva, sal, *paprika* y pimienta.

Salsa

- Pele y corte los echalotes en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una olla con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* ; rehogue la *cebolla* junto con los echalotes.
- Desglace con cerveza, deje evaporar el alcohol, agregue la miel y la salvia. .
- Deje *hervir* hasta que espese y tome brillo.

Presentación

- Pele los echalotes.
- En un plato coloque un aro de metal previamente enmantecado, agregue el puré de papas, presione bien y retire el aro, encima coloque la merluza a la *páprika* y alrededor la salsa.
- Decore con echalotes enteros, *menta*, aceite de oliva y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocconcini-di-merluzzo-nero-con-paprika-trocitos-de-merluza-negra-con-paprika>