

Boga rellena al horno

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Boga: 1 Unidad

Escalivada

Berenjena: 1 Unidad

Ajo: 1 Cabezas

Tomates: 2 Unidades

Romero: 1 Rama

Morrón Rojo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Verde: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Relleno

Albahaca picada: 1 cda.

Ralladura de lima: 1 cdita.

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 1/2 Taza

Manteca: 1 Nuez

Cebolla: 1 Unidad

Yema: 1 Unidad

Perejil picado: 1 cda.

Pan Rallado: 1 1/2 Taza

Panceta ahumada: 100 g

Salsa maltesa

Jugo de Limón: 2 cdas.

Manteca clarificada: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Ralladura de naranja: cdita.

Jugo de Naranja: 1/4 Taza

Yemas: 3 Unidades

Agua: 2 cdas.

Ralladura de naranja: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Retire las aletas y el espinazo del pescado.
- Condimente con sal y pimienta y reserve.

Relleno

- Corte la *cebolla* y la *panceta* en *brunoise*.
- En un sartén con *manteca* caliente, transparente la *cebolla* junto con la *panceta*, hasta que se doren
- Condimente con sal, pimienta y reserve.
- Coloque en un bowl las yemas junto con la *crema*, la *albahaca*, el *perejil* y la ralladura de lima
- Mezcle.
- Agregue la miga de pan, la preparación reservada y la nuez moscada.

Escalivada

- Envuelva con papel aluminio los morrones junto con la cabeza de *ajo* previamente untado con aceite de oliva y cocine en el horno.
- Retire los morrones pele y corte en cubos grandes.
- Retire la cabeza de *ajo* y aplaste para retirar la pulpa del interior.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *zucchini* y la *berenjena* previamente cortados en rodajas
- Condimente con sal
- Agregue los tomates previamente cortados en cuartos y el *romero* cocine por unos minutos.
- Incorpore los morrones cocidos, el *ajo* y termine la cocción.

Salsa maltesa

- Coloque en un bowl la sal, la pimienta junto con el agua caliente y el *jugo* de *limón*
- Mezcle.
- Coloque en una olla y agregue las yemas, cocine a fuego bajo hasta que se forme un sabayón batiendo continuamente.
- Incorpore la *manteca* clarificada a 60°C, el *jugo* de *naranja* y el zester previamente blanqueado
- Reserve a baño maría.

Armado

- Rellene el interior del pescado y cierre cociendo por la parte inferior.
- Condimente con sal y pimienta.
- Envuelva en papel aluminio previamente enmantecado.
- Lleve el horno a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.
- Retire y corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón con la escalivada sobre ésta el pescado y salsee con la salsa

- Decore con *romero*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/boga-rellena-al-horno>