Cocochas de merluza

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fondo de mariscos: Cantidad necesaria
Cocochas de merluza: 300 g

Al pil pil

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo chilote: 1 Diente
Ají cacho de cabra: 1 Unidad
Cocochas de merluza blanqueados: 100 g

Apanado

Hojas verdes:
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 100 grs.
Merken: 2 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte chico picado: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Vinagreta: A gusto
Habas: 100 g
Cocochas de merluza blanqueados: 100 g

En salsa verde

Ajo chilote: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil picado: 1 cda.
Fondo de mariscos: 50 cc
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Cocochas de merluza blanqueados: 100 g
Papines cocidos con piel: 100 g

Preparación de la Receta

- Cocine las cocochas en caldo de mariscos durante 5 minutos
- Reserve.

Al pil pil

- Corte el *ají* en 2 y retire las semillas
- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- En una cazuela de barro con aceite de oliva caliente coloque el *ají*, el *ajo*, las cocochas, condimente con sal y pimienta y cocine durante 3 minutos.
- Sirva directamente en la cazuela.

En salsa verde

- Pele y pique la *cebolla* y el *ajo chilote*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo*
- Desglase con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue el fondo de mariscos.
- Incorpore las cocochas y el *perejil* picado.
- Condimente con sal y pimienta.
- Sirva en un plato, rocíe con la salsa y el *jugo* de *limón* y acompañe con papines cocidos con piel cortados en rodajas.

Apanadas

- Pele las *habas* y cocine en agua con sal durante 5 minutos
- Retire y saltee en una sartén con aceite de oliva caliente junto con las echalotes picadas
- Condimente con sal y pimienta.
- Mezcle el *harina* con *merken*, sal y pimienta y apane las cocochas
- En una sartén con aceite caliente fría las cocochas
- Retire y escurra en papel absorbente.
- Sirva las cocochas apanadas y acompañe con las *habas* salteadas y las hojas verdes condimentadas con vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cocochas-de-merluza