

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>