

# Composición de merluza y mariscos con salsa combinada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 100 cc

**Echalotte:** 1 Unidad

**Ciboulette:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Manteca:** 1 cda.

### Langostinos

**Manteca:** 1 cda.

**Langostinos:** 12 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

### Masa quebrada

**Yema:** Unidad

### Mejillones

**Mejillones:** 12 Unidades

**Vino Blanco:** 100 cc

**Echalotte:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

### Merluza

**Merluza:** 4 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Manteca:** 50 g

**Echalottes:** 2 Unidades

## Ostras

**Ostras:** 12 Unidades

**Jugo de Ostras:**

**Vino Tinto:** 100 cc

**Fumet de pescado:** 100 cc

**Sal gruesa:** Cantidad necesaria

**Vino Blanco:** 100 cc

**Yemas:** 4 Unidades

**Crema de leche:** 50 cc

**Limon:** 1 Unidad

## Salsa Combinada

**Bouquet garnie:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 150 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Espinazo de Pescado:** 200 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Echalotte:** 1 Unidad

**Fondo Ligado de Ternera:** 200 cc

## Varios

**Ciboulette:**

## Preparación de la Receta

- Limpie la merluza, eviscere, descame, elimine las aletas.
- Separe los filetes y quite la piel.
- Emprolije los filetes y corte en forma romboidal.
- Corte la *cebolla* y los *echalotes* en emincé.
- Corte la *manteca* en cubos pequeños.
- Sobre una platina disponga papel *manteca*, encima los *echalotes* y la *cebolla*, sobre esta cama agregue los filetes de merluza.
- Condimente con sal y la *manteca*.
- Cierre el papel como si fuera una empanada.
- Cocine en el horno durante 6 minutos.

## Ostras

- Abra las ostras, separe la carne con la ayuda de un cuchillo.
- Recupere el *jugo* en un bowl.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el vino tinto con el fumet.
- Mezcle las yemas con la *crema* de leche.
- En una *cacerola* reduzca el vino blanco, el *jugo* de *limón* y el de las ostras, deje reducir a la mitad.
- Incorpore el fumet de pescado con el vino tinto.

- Deje reducir a la mitad.
- Fuera del fuego agregue la preparación de yemas y *crema* de leche batiendo constantemente hasta que espese y tome una consistencia cremosa.
- Sobre una platina disponga sal gruesa, encima las valvas calcáreas de las ostras.
- En su interior sirva una ostra y cubra con la salsa.
- Gratine en una gratinadora o salamandra.

## Salsa combinada

- Corte la *zanahoria* en rodajas finas.
- Corte la *cebolla* y el *Echalotte* en emincé.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee las zanahorias.
- Agregue la *cebolla* y luego el *echalotte*.
- Incorpore el espinazo de pescado y dore.
- Deglase con el vino y reduzca a la mitad.
- Añada el fondo, el bouquet garni y el *ajo*.
- Cocine a fuego bajo durante 20 minutos.
- Elimine el bouquet garnie y pase por un colador chino.

## Mejillones

- Corte la *cebolla* y el *echalotte* doble ciselado.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*, el *echalotte* y el *ajo*.
- Deglase con el vino.
- Agregue los mejillones, tape la sartén, suba el fuego y cocine hasta que abran los mejillones.
- Deseche los que no abrieron.

## Langostinos

- Pele los *langostinos*, elimine cabeza y la vena del *lomo*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee los *langostinos*.

## Guarnición

- Elimine el pie de los champignones.
- Corte la *cebolla* y el *echalotte* doble ciselado.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee el *echalotte* y la *cebolla*.
- Agregue las cabezas de los champignones durante 3 minutos a fuego alto.
- Deglase con el vino
- Aromatice con el *ciboulette*.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva la merluza.

- Al costado las ostras, los *langostinos* y los mejillones, rocíelos con el fondo de cocción de los mejillones, sirva los champignones y finalmente la salsa combinada.
- Decore con *ciboulette*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/composicion-de-merluza-y-mariscos-con-salsa-combinada>