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