Lomo de merluza con perlas de oliva, puré azafranado y jugo de mejillón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Puré de papas: A gusto

Merluza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Merluza: 6 Filetes

Perlas de oliva

Agua: 500 cc
Sal y pimienta blanca: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Gelatina sin sabor: 20 grs.

Salsa de mejillones

Bouquet garnie: 1 Unidad
Azafrán: 1 Cápsula
Vino Blanco: 1 Vaso
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Mejillones vivos: 500 g
Apio: 2 Tallos
Crema de leche: 300 cc
Puerro: 2 Tallos
Harina: 2 cdas.

Varios

Hojas de Rúcula: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Perlas de oliva

- Coloque en una *cacerola* el agua y lleve al fuego, sazone con sal y pimienta.
- En un bowl hidrate la *gelatina* partiendo de agua fría y luego agregue la misma cantidad de agua tibia, mezcle hasta disolverla
- Cuando el agua este tibia incorpore la *gelatina*, mezcle, vierta en un bowl y colóquelo en un baño maría invertido mientras bate enérgicamente con un batidor durante 1 minuto
- Reserve en la heladera.

Salsa de mejillones

- Pele la *zanahoria* y la *cebolla* y corte junto con el *puerro* y el *apio* en paisana.
- Blanquee los mejillones a partir de agua fría, luego retire las balbas y reserve el agua de cocción.
- En una *cacerola* caliente funda la *manteca* y agregue 2 cucharadas de aceite de oliva, luego saltee a fuego máximo la *zanahoria* unos minutos y cuando comience a ablandarse agregue la *cebolla* junto con el *puerro* y el *apio*, sazone con sal y mezcle
- Cuando la *cebolla* este transparente desglace con vino blanco, deje reducir unos minutos y agregue la *harina*, mezcle rápidamente con una cuchara de madera para que no se formen grumos, cocine aproximadamente durante 30 segundos y agregue los mejillones con una taza del **jugo** de cocción reservado, mezcle y añada la *crema* de leche, el bouquet garnie y el *azafrán*, deje cocinar durante 20 minutos aproximadamente a fuego mínimo.
- Transcurrido el tiempo de cocción cuele la salsa.

Merluza

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los filetes de merluza del lado de la piel, una vez dorados colóquelos en una placa y termine la cocción en horno precalentado.

Armado

- Retire de la heladera el bowl con la preparación de *gelatina*, lleve a un baño maría y con un mixer bata mientras incorpora aceite de oliva en forma de hilo, luego pase el bowl a un baño maría invertido y bata nuevamente mientras agrega el resto de aceite de oliva en forma de hilo.
- Vierta la preparación en una fuente y reserve en la heladera durante 2 horas como mínimo
- Transcurrido el tiempo de reposo retire de la heladera y con la ayuda de una cuchara parisien forma las perlas de oliva.

Presentación

- En un plato hondo forme un colchón con una porción de puré azafranado, encima la salsa de mejillones bien caliente y por ultimo un filete de merluza a punto.
- Decore con hojas de *rucula* aderezadas y las perlas de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-merluza-con-perlas-de-oliva-pure-azafranado-y-jugo-de-mejillon