

Lomo de mero gratinado con holandesa de erizo



Ingredientes

Lomos de mero: 2 Unidades Espagueti de mar: 200 Gramos

Dientes de ajo: 1 Unidades **Guindilla**: 1 Unidades

Para la holandesa de erizo

Caviar de erizo: 80 Gramos Yemas de huevo: 3 Unidades Mantequilla: 200 Gramos Aceite de oliva virgen extra:

Pimienta negra y sal: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- En primer lugar, preparamos la salsa holandesa de erizos
- En un cazo grande con abundante agua preparamos un baño maría.
- Con ayuda de una varilla montamos las yemas
- A continuación, vamos añadiendo poco a poco la mantequilla previamente derretida
- Batimos hasta que adquiera una consistencia cremosa.
- Seguidamente, en la crema incorporamos el caviar de erizos
- Salpimentamos
- Cuando esté la *crema* lista la pasamos por el baño maría que habíamos preparado con anterioridad.
- En un bol con abundante agua re-hidratamos los espaguetis de mar durante 20 minutos
- Dejamos que se hidraten.
- Por otro lado, limpiamos y sazonamos los lomos del mero
- En una sartén con un chorrito de aceite de oliva marcamos los lomos de mero sazonados primero por el lado de la piel.
- Mientras, pre-calentamos el horno a 220 °C en la opción de gratinado.
- Cuando el mero esté marcado la colocamos en una bandeja de horno

- Cubrimos con la salsa holandesa de erizos
- Gratinamos el mero a 220°C durante unos minutos hasta que la holandesa esté bien dorada.
- Con ayuda de un colador escurrimos bien los espaguetis de mar
- En una sartén con abundante aceite muy caliente, *ajo* picado y *guindilla* freímos los espaguetis de mar
- Reservamos la guindilla.
- Extraemos el mero gratinado del horno y reservamos.

Para el emplatado

- En primer lugar, ponemos los espaguetis de mar fritos
- Colocamos el mero gratinado sobre los espaguetis
- Coronamos con unas rodajas de guindilla que habíamos reservado anteriormente.
- Servimos en caliente.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/lomo-de-mero-gratinado-con-holandesa-de-erizo