Mare al nero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mejillones: 12 Unidades
Almejas: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa

Cascara de limon: A gusto
Echalotte: 1 Unidad
Fumet de pescado: 200 cc
Vino Blanco: 50 cc
Aceite De Oliva: cda.
Vieiras: 6 Unidades

Varios

Reducción de tinta de calamar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Enrejado

- Corte el *puerro* en bastones, blanquee en agua hirviendo salada.
- Intercale para formar un enrejado sobre un aro moldeador.

Relleno

- Abra los mejillones y las almejas en una *cacerola* con aceite de oliva y el vino
- Tape y cocine durante 3 minutos hasta que abran.
- Pele los mejillones y los *langostinos*
- Deseche los que no abrieron.
- Pele los *langostinos*, elimine cabeza, cola y la vena del *lomo*.
- En una sartén con acetie de oliva saltee las almejas, los mejillones y los *langostinos*

- Condimente con sal y pimienta
- Sirva dentro del enrejado de puerros, cierre y termine la cocción en el horno.

Salsa

- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee el *echalotte* con las vieiras.
- Agregue el vino y el fumet
- Deje cocinar durante 10 minutos y procese con aceite de oliva.

Presentación

- Desmolde el enrejado en el centro de un plato
- Acompañe con la salsa.
- Decore con la reducción de tinta *calamar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mare-al-nero