

Merluza a la pantxo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Merluza: 1 Unidad

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Sal: A gusto

Ajo picado: 1 Diente

Tomate: Unidad

Vinagre de vino: 10 cc

Aceite de romero en aerosol: Cantidad necesaria

Salsa

Pimiento de piquillo: 3 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Jugo de carne: 100 cc

Vinagre de jerez: 50 cc

Pimiento de Gernika o pimientos verdes: 8 Unidades

Echalotte chico picado: 2 Unidad

Varios

Romero: 5 Ramas

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en porciones
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, cocine el pescado, colocándolo del lado de la piel
- Retire el pescado y reserve.

Salsa

- Retire las semillas de los pimientos del piquillo y corte en juliana.
- Pele los pimientos de gernika o los pimientos verdes y retire las semillas y corte en juliana
- En la misma sartén que cocino el pescado, agregue los echalotes.
- Deslace con el *vinagre* de jerez, deje evaporar el alcohol y agregue, el *jugo* de *limón* y el concentrado de carne desgrasado.
- Agregue los pimientos del piquillo y deje reducir.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cuando la salsa haya tomado cuerpo agregue la merluza y los pimientos de gernika o los pimientos verdes para terminar la cocción.

Guarnicion

- Corte los tomates en cuartos y coloque en una placa para horno con el *vinagre*, sal, pimienta y *ajo* picado, rocíe con aceite de *romero*.
- Lleve al horno a 180° por 4 o 5 minutos.

Presentación

- En un plato coloque la *guarnición* de tomates, los pimientos, encima de ellos coloque la merluza y rocíe con la salsa
- Decore con *romero* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-a-la-pantxo>