# Merluza al Ají Amarillo



## Ingredientes

**Cebolla**: 1 Unidad
**Ají Amarillo**: 4 Unidades
**Caldo de pescado**: 250 Mililitros
**Cúrcuma**: 1 cda
**Ajo**: 1 Diente
**Pasta de ají amarillo**: 30 grs
**Sal**: c/n
**Aceite**: c/n
**Azucar**: 30 grs
**Cilantro**: c/n
**Merluza**: 4 Filetes
**Cebolla Morada**: 1 Unidad
**Pimienta**: c/n
**Apio**: 1 Rama

## Preparación de la Receta

- Cortamos en juliana la *cebolla* morada y los pimientos
- Cocinamos con un poquito de aceite y con el azúcar a fuego bajo para que no tome mucho *color*.
- Doramos la piel de la merluza y terminamos de cocinar el pescado en un horno a 200 ºC durante unos minutos

### Para filetes de 180 gramos con siete minutos estar&aacute

- Bien
- Salpimentamos.
- Salteamos el *ajo* y la *cebolla*, agregamos el *apio* y la *cúrcuma*
- Agregamos el **ají** amarillo y terminamos con el fumet o caldo de pescado
- Cocinamos unos minutos y trituramos
- Pasamos por un colador chino si queremos una salsa más ligera.
- Servimos la merluza sobre los pimientos y bañamos con la salsa de *ají* amarillo
- Terminamos decorando con una juliana de *cebolla* morada cruda bien fina y hojas de *cilantro* .

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/merluza-al-aji-amarillo**