

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

Azúcar: 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 °C durante unos minutos. Para filetes de 180 gramos con siete minutos estará 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>