Merluza Con Almendras

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Merluzas

Almendras fileteadas: c/n
Mantequilla: c/n
Perejil: c/n
Romero: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Eneldo: c/n
Merluzas: 3 Unidades
Ralladura de limón: c/n
Sal: c/n
Tomillo: c/n

Puré de Zanahoria

Aceite de coco: c/n
Zapallo: 1/4 Unidad
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Azucar de caña: 2 cdas
Zanahorias: 2 Unidades
Queso Crema: 2 cdas

Preparación de la Receta

Merluzas

- Retirar las aletas de las merluzas, realizar cortes no muy profundos en los lomos -para que penetre el calor-, *condimentar* con sal marina, *tomillo*, *romero*, *eneldo* y *perejil*.
- Sobre cada pescado, añadir trozos de *mantequilla*, almendras fileteadas y ralladura de *limón*
- Rocíar con aceite de oliva.
- Llevar al horno y cocinar a 160 °C por 25 minutos.

Puré de zanahoria

- En una asadera, colocar aceite de coco, las rodajas de *zanahoria* y los trozos de *zapallo*
- *Condimentar* con azúcar mascabado.
- Tapar con papel aluminio y llevar al horno
- Cocinar a temperatura moderada hasta que las verduras estén tiernas.
- En un *mixer*, procesar las zanahorias, los zapallos, el queso *crema*
- Salpimentar y volver a mezclar.
- Una vez obtenida la textura deseada, calentar en una olla
- Retirar y reservar.

Armado

- En una fuente, servir el puré rociado con aceite de oliva
- En otra fuente, disponer las merluzas enteras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-con-almendras