

Merluza con col confitada y aioli

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aioli

Azafrán: 1 Cápsula

Yema: 1 Unidad

Ajos: 10 Cabezas

Papa: 50 g

Col confitada

Col verde (Repollo): 250 g

Sal: A gusto

Caldo de pescado: Cantidad necesaria

Echalote: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Dados salmón

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Salmón fresco: 60 g

Guarnición

Papas: 2 Unidades

Azafrán en hebras: 2 g

Sal: A gusto

Merluza

Vino Blanco: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Merluza negra: 200 g

Echalote: 30 g

Salsa

Vino Blanco: 30 cc

Caldo de pescado: 250 cc

Laurel: 1 Hoja

Tomillo: 1 Rama

Echalote: 30 g

Aioli:

Azafrán en hebras: 5 g

Preparación de la Receta

Col confitada

- Corte la **col** en fina juliana, blanquee en caldo de pescado en ebullición, corte la cocción en agua helada y luego escurra bien.
- Pique finamente la *échalote*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *col* con la *échalote* sobre fuego bajo durante 20 minutos.
- Deje escurrir dentro de un colador y reserve para la elaboración del *salmón*.

Aioli

- Pele las papas, cocine en agua hasta que estén tiernas, escurra y redúzcalas a puré
- Pique finamente el *ajo*
- Mezcle el puré de papas, el *azafrán*, la yema y el *ajo*.
- Reserve para la elaboración de la salsa.

Salsa

- Pique finamente la *échalote*.
- En una *cacerola* disponga el caldo, la *échalote*, el *azafrán*, el *laurel*, el *tomillo*, el vino y lleve sobre el fuego hasta reducir a la mitad de su volumen inicial.
- Pase a través de un *tamiz* y lleve nuevamente a hervor
- Incorpore el aioli y mezcle hasta emulsionar.

Guarnición

- Pele las papas, torneé en forma cilíndrica y cocine en agua salada con el *azafrán* hasta que estén tiernas.
- Escurra y corte en rodajas.

Merluza

- Corte la merluza en porciones y salpimiente.
- Pique finamente la *échalote*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la merluza comenzando del lado de la piel.
- Incorpore la *échalote* picada, el vino y termine la cocción en el horno caliente

Dados de salmón

- Corte el *salmón* en cubos regulares y salpimiento.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee ligeramente los dados de *salmón*.
- Incorpore la *col* confitada y saltee unos segundos más.

Presentación

- En el centro de un plato sirva las rodajas de papas, en el centro de éstas sirva la *col* con el *salmón* dándole volumen, encima apoye el filete de pescado y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-con-col-confitada-y-aioli>