

Merluza en papillote a la dijonnaise

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fumet

Manteca: 30 g

Bouquet garnie: 1 Unidad

Vino Blanco: 150 cc

Cebolla: 200 g

Cascara de limon: 1 Unidad

Espinas de pescado: 500 g

Agua: 3 L

Puerros sólo parte blanca: 1 Unidades

Pimienta Blanca en Grano: A gusto

Apio: 50 g

Salsa de vegetales

Zuchini: 1 Unidad

Hinojo: 100 g

Zanahoria: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Romero: A gusto

Puerro: 100 Cantidad necesaria

Manteca: 30 g

Filete de Merluza: 800 g

Crema de leche: 200 grs.

Perejil: A gusto

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Preparación de la Receta

Fumet

- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- Corte el *puerro* y el *apio* en forma perpendicular y luego en pequeños cuadraditos.
- Aplaste los granos de pimienta.
- En una olla con *manteca* caliente sude las verduras junto con la cáscara de *limón* y el bouquet garni

- En otra olla con *manteca* caliente saltee las espinas del pescado.
- Una vez sudadas las verduras agregue a la cocción del pescado y desglace con vino blanco.
- Una vez evaporado el vino agregue el agua y cocine a fuego mínimo durante 30 minutos.
- Retire la espuma que se forma en la parte superior del caldo.
- Envuelva un chino con un lienzo, coloque la pimienta blanca y cuele el caldo.

Salsa de vegetales

- Pele la *zanahoria* y corte junto con el *puerro* y el zuchinni en finas láminas, luego en tiras
- Retire las semillas del zuchinni.
- Corte el *hinojo* en fina juliana.
- En una olla con *manteca* caliente sude primero la *zanahoria* durante 30 segundos, luego agregue el *hinojo*, el *puerro* y el zuchinni.
- Condimente con sal y cocine unos minutos.
- Añada luego el fume de pescado, el *romero* y la *crema* de leche, la *mostaza* junto con el *perejil* picado a ultimo momento.

Armado

- Sobre papel aluminio espolvoree sal y pimienta, luego coloque parte de de la salsa de vegetales.
- Coloque encima los filetes de merluza y cubra con el resto de la salsa.
- Tape con papel aluminio sellando bien los bordes.
- Cocine en horno a una temperatura de 180°C durante 10 minutos.
- Retire el papel aluminio.

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *perejil* picado.

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