

# Merluza en papillote a la dijonnaisse

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

### **Fumet**

Manteca: 30 g Espinas de pescado: 500 g

Bouquet garnie: 1 Unidad Agua: 3 L

Vino Blanco: 150 cc Puerros sólo parte blanca: 1 Unidades Cebolla: 200 g Pimienta Blanca en Grano: A gusto

Cascara de limon: 1 Unidad Apio: 50 g

## Salsa de vegetales

**Zuchini**: 1 Unidad **Manteca**: 30 g

Hinojo: 100 g Filete de Merluza: 800 g Zanahoria: 100 g Crema de leche: 200 grs.

Sal y Pimienta: A gusto Perejil: A gusto

Romero: A gusto Mostaza de Dijon: 1 cda.

# Preparación de la Receta

Puerro: 100 Cantidad necesaria

### **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-dijonnaisse