Merluza en salsa de Angulas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1/2 Unidad
Merluza: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Caldo de pescado

Sal Marina: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Ajo: 1 Diente
Zanahoria: 1 Unidad
Perejil: 2 Ramas

Papas chaucha

Papas: 2 Unidades
Sal: A gusto
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Salsa de angulas

Ajo chilote: 1 Unidad
Merken: 1 cdas.
Caldo de pescado: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 50 cc
Cebollines: 5 Unidades
Perejil: 2 cdas.
Angulas: 150 g
Echalottes: 2 Unidades
Fecula De Maiz: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 20 cc

Varios

Tomates Perita: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpie la merluza, retire los filetes y corte en porciones.
- Exprima el *limón*.
- Condimente con *limón*, sal marina y pimienta.

Caldo de pescado

- Corte el espinazo de la merluza en trozos.
- Pele y corte la *zanahoria* en trozos.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Pele y machaque el *ajo*.
- En un a olla con agua hirviendo salada, coloque el espinazo.
- Agregue *zanahoria*, *ajo*, *perejil*, vino blanco y *cebolla*.
- Deje cocinar durante 1 hora aproximadamente.
- Cuele y reserve.

Salsa de Angulas

- Pele y pique los echalotes.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el echalote y el *ajo*.
- Disuelva la fécula de maíz con fondo de pescado o agua fría.
- Pique los cebollines.
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue *merkén* y fécula de maíz.
- Añada el *cebollín* y el caldo de pescado. Mezcle y cocine a fuego bajo.

Armado

- Pique el *perejil* y reserve una cucharada.
- Agregue los filetes de merluza a la salsa.
- Incorpore las angulas y una cucharada de *perejil* picado.

Papas chaucha

- Pele y corte las papas en láminas finas.
- En una sartén con aceite caliente fría las papas.
- Retire sobre papel absorbente y condimente con sal.

Presentación

- Corte los tomates al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En un plato coloque la merluza con la salsa de angulas y las papas *chaucha*.
- Decore con el *tomate* y el *perejil* picado reservado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-en-salsa-de-angulas