

Merluza en salsa verde con mejillones y arroz blanco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espárragos

Espárragos Verdes: 8 Unidades

Guarnición

Sal: A gusto

Agua: 2 Tazas

Arroz: 1 Taza

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Merluza

Mejillones vivos: 6 Unidades

Merluza: 4 Filetes

Salsa verde

Perejil picado: 4 cdas.

Caldo de pescado: 1 Taza

Fecula De Maiz: 1 1/2 cda.

Aceite De Oliva: 1 cdas.

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Vino Blanco: 1 cda.

Preparación de la Receta

Guarnición

- En una olla con aceite de oliva caliente transparente el *ajo*, agregue luego el **arroz**, saltee durante 2 minutos y añada el agua, mezcle y condimente con sal

- Cocine a fuego moderado hasta que el agua se consuma
- Luego retire del fuego, tape y deje reposar durante 5 minutos.

Espárragos

- Pele los espárragos.
- Retire las puntas de espárragos y corte los tallos en rodajas.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee los espárragos
- Retire y colóquelos en un bowl con agua fría.

Salsa verde

- En una sartén con aceite de oliva caliente transparente el *ajo* junto con el *perejil*
- Agregue el vino blanco y deje evaporar
- Añada luego la fécula de maíz, mezcle y vierta de a poco y en forma de hilo el caldo de pescado mientras mezcla continuamente con una cuchara de madera hasta el primer hervor.

Armado

- Condimente con sal los filetes
- En una sartén caliente selle los filetes solo del lado de la carne.
- Retire y termine la cocción de la merluza en la salsa verde con la piel hacia arriba junto con los mejillones.
- En un plato forme un timbal de *arroz*, sirva luego la merluza y los mejillones con su balba.

Presentación

- Decore con los espárragos y bañe con la salsa.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/merluza-en-salsa-verde-con-mejillones-y-arroz-blanco>