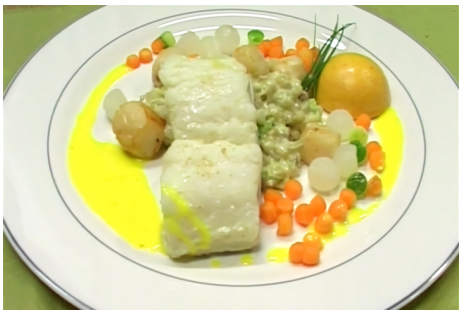
Merluza negra con manteca de azafrán y ragoût de puerros y vieiras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Merluza negra: 1 k

Appareil a flan

Manteca: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Pimienta blanca: A gusto
Quatre Épices: A gusto
Jengibre en polvo: A gusto
Yemas: 2 Unidades
Corales de vieiras: 200 g
Crema de leche: 500 cc

Beurre Blanc de azafrán

Sal: A gusto
Vinagre de Alcohol: 100 cc
Vino Blanco: 200 cc
Manteca: 500 g
Echalottes: 2 Unidades
Azafrán: 1 Cápsula
Pimienta blanca: A gusto
Crema de leche: 150 cc

Cayos de vieiras salteadas

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Cayos de vieiras: 500 g

Court bouillon

Bouquet garnie: 1 Unidad
Vino Blanco: 150 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Agua: 250 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Opcional

Verduras varias:

Ragoût de puerro, papas y batatas

Batatas: 2 Unidades
Papas: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Blanco de puerros: 500 g
Caldo de verduras: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 250 cc

Preparación de la Receta

- Corte la merluza negra en porciones de 250 gramos.

Court bouillon

- Corte la *cebolla* en emincé.
- Corte la *zanahoria* en ruedas
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Incorpore el vino, el agua y el bouquet garnie.
- Deje cocinar durante 15 minutos.
- Incorpore el pescado con la piel hacia abajo y cocine durante 6 minutos.
- Condimente con sal y pimienta.

Appareil a flan

- Procese los corales de vieiras hasta obtener una pasta viscosa.
- En un bowl mezcle con la *crema* de leche y las yemas.
- Condimente con las *especias*, la sal, la pimienta y el *jengibre* en polvo.
- Rellene moldes para flan individuales previamente enmantecados.
- Cocine en el horno a baño María.

Ragoût de puerros, papas y batatas

- Corte el blanco de *puerro* en emincé
- Pique finamente el *ajo*.
- Pele y corte las papas y las batatas en cubos de 3 x 3 mm de lado.
- En una sartén con **manteca** y aceite de oliva saltee el *puerro* con el *ajo* picado.
- Incorpore las papas y cocine durante 3 minutos.
- Añada las batatas y continúe la cocción.

- Condimente con sal y pimienta.
- Vierta la mitad del caldo y deje evaporar.
- Adicione el resto del caldo y deje evaporar nuevamente.
- Agregue la *crema* de leche y cocine hasta que reduzca el líquido.

Beurre Blanc de azafrán

- Corte las échalotes en emincé.
- Corte la *manteca* en cubos y reserve en la heladera.
- En una *cacerola* lleve el vino y el *vinagre* a reducción con las échalotes.
- Incorpore la *crema* de leche y cocine hasta que rompa el hervor.
- Pase por un *tamiz*.
- En un bowl, fuera del fuego, emulsione la reducción con la *manteca* fría.
- Condimente con el **azafrán**, pimienta y sal.

Cayos de vieiras salteadas

- En una sartén con aceite de oliva saltee rápidamente los cayos de vieiras con sal.

Presentación

- Sirva el ragoût de puerros en el centro de un plato, encima los cayos de vieiras.
- De lado sirva el pescado y un appareil.
- Salsee los bordes del plato con la beurre blanc.
- Acompañe con verduras al vapor.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-negra-con-manteca-de-azafran-y-ragot-de-puerros-y-vieiras