

Merluza negra con puerros y esencia de pimientos del piquillo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Lomo de merluza negra: 1 Unidad

Esencia de pimientos del piquillo

Perejil picado: 30 g

Ajo picado: 3 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto

Puerros: 6 Unidades

Salsa de Mostaza a las 4 hierbas

Caldo De Pollo: 100 cc

Hierbas secas: 1 cdita.

Mostaza antigua con semilla: 10 g

Varios

Lemon Grass seco: Cantidad necesaria

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimientos del piquillo: 1 Lata

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Mostaza de Dijon: 10 g

Preparación de la Receta

- Corte la merluza en porciones.
- Condimente con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente rociada con aceite de oliva selle la merluza de ambos lados.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 8 minutos aproximadamente.

Guarnición

- Corte los puerros y ate de a tres con un hilo.
- En una olla con agua hirviendo salada, blanquee los puerros.
- Tape la olla con un papel *manteca*.
- Retire y pase por agua helada.
- En un grill rociado con aceite de oliva, coloque los puerros a grillar con sal y pimienta.

Esencia de pimientos del piquillo

- Corte los pimientos en cubos pequeños.
- Coloque en un bowl y agregue el *perejil*, el *ajo* picado, sal, pimienta y aceite de oliva. Mezcle y reserve.

Salsa de Mostaza

- En un bowl coloque los dos tipos de *mostaza*, el caldo de *pollo* tibio y la mezcla de hierbas. Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato coloque los puerros, encima el pescado.
- Rocíe con la esencia de pimientos del piquillo y la salsa de *mostaza*.
- Decore con lemon grass seco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-negra-con-puerros-y-esencia-de-pimientos-del-piquillo>