Merluza negra con sabayón de limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Merluza negra: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cdita.

Guarnición

Papas: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Broccoli: 6 Unidad

Sabayón de limón

Pimienta negra recién molida: A gusto
Sal: Cantidad necesaria
Yemas: 4 Unidades
Jugo de Limón: 100 cc

Varios

Ciboulette picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Colocar la merluza en una platina con aceite de oliva, una nuez de *manteca* y vino blanco, previamente salpimentada y cocinar en horno.

Guarnición

- Tallar las papas y las zanahorias y ponerlas a cocinar en vapor o en agua hirviendo junto a las flores de broccoli.

Sabayón de limón

- En un bowl colocar las yemas, la sal, la pimienta negra recién molida, abundante *jugo* de **limón** y comenzar a montar en frío
- Al cabo de 2 minutos llevar la preparación a un baño de María y cocinar.

Presentación

-Para servir colocar el sabayón en la base del plato

- La merluza negra sobre el sabayón y las verduras alrededor
- Espolvorear con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-negra-con-sabayon-de-limon