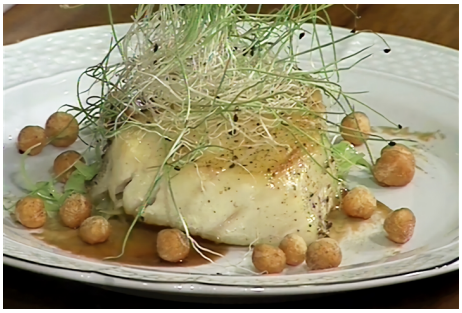
Merluza negra con salsa barbacoa y struffoli de salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Filet de merluza negra: 600 g

Guarnición

Manteca: 50 g
Puerros: 1 Paquete
Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Salsa barbacoa

Salsa de soja: 100 cc
Aceto balsámico: 100 cc
Miel: 100 grs.
Salsa de tomate: 100 cc

Struffoli

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 200 grs.
Grasa de Cerdo: 1 cda.
Salmón rosado: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Brotes de cebolla: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la merluza en porciones, condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva, selle el pescado.
- Desglace con un poco de caldo de verduras.
- Lleve al horno precalentado a 200° a terminar la cocción.

Guarnición

- Corte la parte blanca de los puerros en juliana.
- En una olla con caldo de verdura blanquee los puerros.
- Cuele y coloque en la misma olla.
- Agregue la *manteca* y saltee los puerros con sal y pimienta.

Salsa barbacoa

- En una olla coloque la miel hasta que empiece a *dorar* un poco.
- Agregue el aceto, la salsa de soja y por último el *tomate*
- Deje espesar, coloque en un recipiente y deje enfriar.

Struffoli

- Derrita la grasa de *cerdo*.
- Corte el **salmón** en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle la *harina*, los huevos, sal, pimienta, el *salmón* y la grasa derretida.
- Amase y deje reposar.
- Corte como si fuesen ñoquis y forme bolitas.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría los struffoli.
- Retire sobre papel absorbente

Presentación

- Pinte el plato con la salsa barbacoa, agregue el *puerro* salteado y el pescado.
- Decore con brotes de *cebolla* y los struffoli.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-negra-con-salsa-barbacoa-y-struffoli-de-salmon