

# 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

**Brotos 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>