

Merluza negra con salsa de acedera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Merluza negra: 800 g

Fumet

Manteca: 30 g

Espinas de pescado: 500 g

Agua: 3 L

Cebolla: 200 g

Cascara de limon: 1 Unidad

Apio: 50 g

Bouquet garnie: 1 Unidad

Vino Blanco: 150 cc

Pimienta Blanca en Grano: A gusto

Puerro: 200 Cantidad necesaria

Guarnición

Brócoli: 30 g

Choclo En Grano: 30 g

Zanahorias baby: 30 g

Chauchas redondas: 30 g

Salsa de acedera

Manteca: 30 g

Crema de leche: 200 grs.

Acedera: 1 Paquete

Echalotte: 50 g

Vermouth: 100 cc

Preparación de la Receta

- Condimente la merluza con sal y pimienta.
- En una sartén con *manteca* caliente selle la merluza de ambos lados.

- Retire y termine la cocción en horno a una temperatura de 180°C.

Fumet

- Pele la *cebolla* y corte en *brunoise*.
- Corte el *puerro* y el *apio* en forma perpendicular y luego en pequeños cuadraditos.
- Aplaste los granos de pimienta.
- En una olla con *manteca* caliente sude las verduras junto con la cáscara de *limón* y el bouquet garni
- En otra olla con *manteca* caliente saltee las espinas del pescado.
- Una vez sudadas las verduras agregue a la cocción del pescado y desglace con vino blanco.
- Una vez evaporado el vino agregue el agua y cocine a fuego mínimo durante 30 minutos.
- Retire la espuma que se forma en la parte superior del caldo.
- Envuelva un chino con un lienzo, coloque la pimienta blanca y cuele el caldo.

Salsa de acedera

- Corte el *echalotte* en forma biselada.
- Cocine las hojas de **acedera** al vapor durante 2 minutos.
- Retire y procese.
- En una sartén con *manteca* fundida sude los *echalottes* y condimente con sal. Desglace con vermouth y deje reducir hasta la mitad luego incorpore el fume y la *crema* de leche, deje reducir hasta que espese formando una *crema*.
- Condimente con sal y pimienta e incorpore a último momento la acedera procesada.

Guarnición

- Cocine el resto de los vegetales al vapor.

Armado

- En un plato coloque las verduras cocidas al vapor junto con la merluza negra.

Presentación

- Salsee con la *crema* de *acedera* y decore con *puerro* frito cortado en juliana.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-negra-con-salsa-de-acedera>