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 180ºC.

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 acadera 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