Merluza negra con salsa de hinojos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Pimiento amarillo: ½ Unidad
Manteca: 100 g
Aceite De Oliva: 30 cc
Pimiento rojo: ½ Unidad
Pimiento verde: ½ Unidad
Merluza negra: 1 k

Salsa de hinojos

Vino Blanco: 150 cc
Fumet de pescado: 150 cc
Eneldo: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Hinojos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en porciones.
- Corte la *cebolla* en emincé.
- Corte los pimientos en juliana.
- Corte la *manteca* en cubos.
- Enmanteque una platina y disponga la merluza con la piel hacia abajo.
- Cubra con la *cebolla* y los pimientos.
- Rocíe con aceite de oliva y cubos de *manteca*.
- Cocine en el horno durante 10 minutos.

Salsa de hinojos

- Corte el blanco de *hinojo* en juliana.
- Pique el *eneldo*.
- En una *cacerola* reduzca el vino con el *hinojo*.
- Incorpore le fumet de pescado y reduzca un poco más.

- Incorpore el *eneldo* picado, la *crema* y deje reducir a 3/4 de su volumen inicial.

Presentación

- Sirva en platos individuales con la salsa.

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