

# Merluza negra en caldo de lemon grass

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Merluza negra:** 1 k

## Caldo de lemon grass

**Lima:** ½ Unidad  
**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades  
**Ajo:** 2 Dientes  
**Tomates:** 2 Unidades  
**Lemon grass - vara:** 1 Unidad  
**Pimienta Negra:** A gusto  
**Jengibre:** 10 g  
**Aceite de Sésamo:** 50 cc

**Sal:** A gusto  
**Cilantro:** 10 Hojas  
**Anís estrellado:** 1 Unidad  
**Shiitake:** 50 g  
**Tomatillos verdes:** 200 g  
**Naranja:** ¼ Unidad

## Guarnición

**Bokchoi:** 4 Plantas  
**Ajo:** 2 Dientes  
**Caldo de lemon grass:** 100 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Opcional

**Cilantro:**

## Preparación de la Receta

- Limpie la merluza y seque con un papel absorbente.

- Corte la merluza en porciones y salpimente.
- En una sartén con aceite de oliva selle la merluza por ambas caras.
- Termine la cocción en el horno durante 5 minutos.

## Caldo de lemon grass

- Corte el lemon grass en 4 y machaque con la parte de atrás del cuchillo
- Pele el *jengibre* y corte en fina juliana.
- Corte la *naranja* y la lima en rodajas.
- Pele y machaque el *ajo*.
- Filetee los *hongos shiitake*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas finas al sesgo y reserve.
- Corte los tomatillos al medio y reserve.
- Corte los tomates en cubos pequeños y reserve.
- En una *cacerola* con abundante agua disponga el lemon grass, el *jengibre*, el anís, la *naranja*, la lima, el *ajo*, el *cilantro*, sal, pimienta, el aceite de *sésamo*, los shiitake.
- Cocine a fuego bajo durante 10 minutos.
- Retire el *cilantro*, el lemon grass y el *ajo*.
- Al final de la cocción incorpore sal, la *cebolla* de verdeo, los tomatillos y los tomates.

## Guarnición

- Corte los bokchoi al medio y lave bien.
- Pele y machaque el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Incorpore el bokchoi y saltee rápidamente
- Condimente con sal y pimienta
- Incorpore el caldo colado y deje reducir.

## Presentación

- Sirva el bokchoi en el fondo de un plato hondo, encima sirva el pescado.
- Cubra con el caldo.
- Decore con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-negra-en-caldo-de-lemon-grass>