

Merluza negra en pimentón con garbanzos al comino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimentón en polvo: 20 g

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Sal de jengibre y pimienta: A gusto

Lomo de merluza negra: 1 Unidad

Garbanzos

Vinagre de jerez: 20 cc

Esencia de pimentón: Cantidad necesaria

Estragón: 20 g

Hierbas Aromáticas: 10 g

Vinagre Blanco: 20 cc

Garbanzos cocidos: 120 g

Pimiento rojo: 1/2 Unidad

Pimiento amarillo: 1/2 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Comino: 10 g

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 20 g

Reducción de caldo de ternera

Pimienta: A gusto

Jugo de Ternera: 200 cc

Estragón fresco: 1 cda.

Vinagre de jerez: 30 cc

Echalotte: 1 Unidad

Varios

Ciboulette seco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la merluza en porciones y condimente con **pimentón** dulce, sal de *jengibre* y pimienta, de ambos lados.
- En un grill bien caliente, rociado con aceite de oliva selle el pescado de ambos lados.

- Precaliente el horno a 180°.
- Coloque el pescado en una placa para horno rociada con aceite de oliva y lleve al horno hasta terminar la cocción

Guarnición

- Corte los pimientos, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- Pique el *perejil*.
- Pique el *estragón*.
- En un bowl coloque los garbanzos cocidos, el *vinagre* blanco, el *vinagre* de jerez, el **comino**, el *ajo* picado, el *perejil*, el *estragón*, la esencia de *pimentón*, hierbas aromáticas, sal y pimienta.
- Mezcle y reserve.

Reducción de ternera

- Pele y pique el echalote.
- Pique el *estragón*.
- En una olla coloque el caldo de *ternera* y el *vinagre* de jerez.
- Deje reducir y agregue el echalote picado, el *estragón* y pimienta.
- Reserve.

Presentación

- En un plato coloque los garbanzos y el pescado por encima.
- Rocíe con la reducción de caldo de *ternera* y decore con *ciboulette* seco.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/merluza-negra-en-pimenton-con-garbanzos-al-comino>