

Merluza noir de la patagonie avec velouté de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Merluza negra: 1 k

Opcional

Tomillo:

Pesto

Piñones: 30 g
Albahaca: 75 g
Tomates confitados: 2 Unidades
Perejil: 25 g

Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Queso Pecorino: 20 g
Aceite De Oliva: 120 cc

Pomme noisette

Papas: 4 Unidades

Tomates confitados

Tomates Perita: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Tomillo: 1 Rama

Aceite De Oliva: 50 cc

Velouté de porotos

Porotos pallares: 300 g
Apio: 2 Ramas
Agua: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 400 cc
Aceite De Oliva: 40 cc

Romero: A gusto

Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en pavés.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el pescado comenzando por el lado de la piel.
- Condimente con sal y pimienta.
- Pase a una platina y termine la cocción en el horno.

Velouté de porotos

- Hidrate los porotos en agua durante 8 horas.
- Pique groseramente el *apio*, la *zanahoria* y el *puerro*.
- En un *cacerola* con abundante agua salada cocine los porotos con el *apio*, el *puerro*, la *zanahoria* y el *romero*.
- Cuele los porotos y descarte las verduras y el *romero*.
- Procese los porotos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el puré de porotos.
- Pase los porotos nuevamente a la procesadora y mezcle con la *crema* de leche, sal y pimienta.
- Agregue más *crema* de ser necesario.

Pomme noisette

- Pele las papas, corte en noisette y cocine al vapor.

Tomates confitados

- Corte los tomates al medio y elimine las semillas.
- Pique el *ajo*.
- Desgrane el *tomillo*.
- En un placa forrada con papel aluminio disponga los tomates con la cavidad hacia arriba, esparza el *ajo* picado y las hojas de *tomillo* por encima.
- Rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno caliente

Pesto

- Ralle el queso.
- Pique el *ajo*.
- Procese las hojas de *albahaca* y las hojas de *perejil*.
- Sin dejar de procesar añada el *ajo*, el queso rallado y un poco de aceite de oliva.
- Agregue los tomates confitados, más aceite y sal.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de velouté, encima acomode un pavé de merluza.

- En un costado sirva una cucharada de pesto y en otro costado las papas al vapor.
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/merluza-noir-de-la-patagonie-avec-veloute-de-coco>