Mero en corozo de nuez con mantequilla de aguardiente



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filete de Merluza: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto
Miga de pan: 1 cda.
Corozo picado: 6 cdas.
Mantequilla clarificada: 20 g
Aceite De Oliva: 15 cc

Crocante de cuajada

Cuajada de queso fresco: 100 g

Laminas de yuca

Yuca (Mandioca): 1 Unidad

Mantequilla de aguardiente

Ajos asados: 4 Dientes
Corozo rallado: 2 cdas.
Aguardiente: 50 cc
Aceite de ajo: 5 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Mantequilla: 15 grs.

Trago

Aguardiente: A gusto
Hielo: A gusto
Mango: 1 Unidad
Almíbar de hierbabuena y menta: 4 cdas.

Varios

Acelga: 4 Hojas

Preparación de la Receta

- Corte el mero en dos postas de 200 gramos cada una.
- Abra los corozos, quite el interior y píquelo.
- En un plato coloque el corozo picado, miga de pan seco, sal de mar y pimienta, mezcle y empane las postas de mero hasta dejarlas completamente cubiertas, reserve en la heladera

Crocante de cuajada

- Corte la *cuajada* en finas *fetas*.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada acomode las *fetas* de *cuajada*, luego coloque encima otra *plancha* siliconada y cocine en horno durante aproximadamente 10 minutos.

Laminas de yuca

- Con la ayuda de una mandolina corte la *yuca* en finas laminas previamente pelada.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee las láminas de *yuca* un par de minutos.

Mantequilla de aguardiente

- Machaque los ajos asados.
- En una sartén caliente con aceite de ajos funda la **mantequilla**, luego incorpore los ajos asados, sazone con sal y pimienta, agregue el corozo rallado, cocine unos minutos y desglase con aguardiente, flambee hasta evaporar el alcohol, luego retire del fuego.

Trago

- En una copa coloque cubitos de mango, *almíbar* de *hierbabuena* y *menta*, hielo y aguardiente.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *mantequilla* clarificada selle las postas de pescado de ambos lados.
- Separe las pencas de las hojas de acelga.
- En una sartén con unas gotas de aceite de oliva con sal cocine las pencas de acelga unos segundos y luego incorpore las hojas, cocine de ambos lado unos minutos y retire del fuego.

Presentación

- Sobre el plato de presentación acomode dos hojas de acelga, encima coloque laminas de *yuca*, luego sirva una cucharada de *mantequilla* de aguardiente y sobre esta sirva una posta de pescado, decore con un crocante de *cuajada*.

- Acompañe con el trago.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mero-en-corozo-de-nuez-con-mantequilla-de-aguardiente