Nage de merluza negra y bivalvos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de pescado: 1 L
Vieiras: 300 g
Mejillones: 300 g
Almejas: 300 g
Nolly prat (vermouth): 50 cc
Lemon grass - vara: ½ Unidad
Jengibre: 15 g
Limón verde: 1 Unidad

Bebida sugerida

Vino Sauvignon Blanc:

Merluza

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Papas: 2 Unidades
Nolly prat (vermouth): 50 cc
Lemon grass - vara: ½ Unidad
Merluza negra: 500 g
Caldo de pescado: 1½ L
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahorias baby: 500 g

Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara del *limón* con la ayuda de un zester.
- Pele el *jengibre* y corte en juliana
- Corte el lemon gras en trozos.
- En una *cacerola* caliente disponga las almejas y cocine durante 2 minutos.
- Agregue caldo de pescado, los mejillones, el zest de *limón*, el *jengibre*, el lemon grass y el vermouth.
- Tape y cocine hasta que se abran.
- Incorpore las vieiras y cocine durante 1 minuto más.
- Reserve el agua de cocción para la preparación de la merluza.

- Abra los bivalvos.

Merluza

- Corte las hojas de lemon grass en tiras largas.
- Corte la *cebolla* de verdeo en trozos regulares.
- Pele las zanahorias.
- Pele las papas y corte en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- Elimine la piel de la merluza y corte porciones del tamaño de las láminas de *papa*.
- Corte cada porción al medio en sentido transversal y salpimiente la carne.
- Disponga 2 láminas de *papa* entre los dos trozos de pescado.
- Ate con las hojas de lemon grass.
- En una *cacerola* lleve a hervor el fumet de pescado con el vermouth.
- Condimente con sal.
- Incorpore el agua reservada, el pescado, la *cebolla* de verdeo y las zanahorias.
- Cocine a ebullición suave durante 8 minutos aproximadamente.
- Incorpore los bivalvos y cocine 2 minutos más.

Presentación

- En el fondo de un plato muy hondo disponga un recipiente pequeño boca abajo.
- Sirva las verduras y los frutos de mar en la base del plato y la merluza sobre el recipiente invertido.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nage-de-merluza-negra-y-bivalvos