Paupiette



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimiento verde: ½ Unidad
Pimiento colorado: ½ Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Merluza Hubbsi: 1 Unidad

Farce de pescado

Crema: 300 cc
Claras: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Merluza: 500 g

Opcional

Coulis de verduras:
Arvejas:

Preparación de la Receta

- Desescame la merluza, filetee y extraiga la piel.
- Envuelva los filetes entre dos filmes y aplaste con un pisón.
- Corte los pimientos en bastones.
- Salpimente el pescado y unte con la farce mousseline de pescado blanco.
- En un extremo disponga los bastones de pimientos y enrolle.
- Envuelva con papel film y de aluminio.
- Cocine en abundante agua hirviendo durante 8 minutos.
- Corte en rodajas.

Farce de pescado

- En un mixer procese la merluza con clara de *huevo*, salpimente, agregue la mitad de la *crema* y continúe procesando.
- Pase por un *tamiz* de malla fina.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Acompañe con coulis de verduras y *mousse* fría de arvejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paupiette