

Tortilla de merluza austral

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de pescado: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Merluza: 2 Filetes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Huevos: 3 Unidades

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Cilantro: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Ají Verde: 1/2 Unidad

Varios

Rúcula: Atado

Brotes de alfalfa:

Vinagreta

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Aceto balsámico: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los filetes en cubos grandes.
- En una olla con caldo de pescado caliente, cocine la merluza durante 5 minutos aproximadamente.
- Retire, cuele y desmenuce la carne.
- Pele y pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte el *ají verde* en cubo chicos.
- Pique el *cilantro*.
- Bata los huevos y añada el *cilantro* y el *ají picados*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue la *cebolla* junto con el *ajo*.
- Añada la carne de merluza y el *jugo* de un *limón*, cocine un minuto más.
- Retire del fuego y añada la mezcla de huevos. Condimente con sal y pimienta.

- En una sartén de teflón con aceite de oliva cocine la tortilla, de vuelta y termine de cocinar.

Vinagreta

- En un bowl mezcle el aceto, la *mostaza*, aceite, sal, pimienta y bata bien hasta emulsionar.

Presentación

- Condimente las hojas de *rúcula* con la vinagreta.
- Sirva la tortilla, acompañe con la *rúcula* y los brotes de alfalfa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-de-merluza-austral>