

Merluza enfundada en verde con coulis de azafrán

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
4	Merluza — trozos de unos 180 gr cada uno
10 hoja/s	Lechuga — de las de afuera muy verdes
	Sal
	Pimienta negra — recién molida
Coulis	
	Pimienta negra
	Sal
	Limones
1 cucharada/s	Eneldo — fresco picado
100 ml	Nata
	Azafrán
20 ml	Fumet de pescado (caldo)
25 gr	Mantequilla
200 gr	Puerros — sólo lo blanco
Presentación	
2	Puerros — en finas tirillas
	Aceite oliva

ELABORACIÓN

Blanquear las hojas de lechuga y m en agua hirviendo, refrescar en agua fría, escurrir y secar.

Salpimentar el pescado y envolver en la lechuga. Envolver en film, apretando un poco.

Pasar a la olla varoma. Poner el agua en la th, ya caliente y cocer al vapor 10 m

Coulis puerro y azafrán

Cortar los puerros en tiritas, blanquear dos minutos en agua hirviendo y refrescar en agua fría, escurrir y secar, quitándole la mayor cantidad posible de agua, pochar en la mantequilla a fuego suave 10m sin que cojan color, añadir el caldo y el azafrán, cocer 10m. a fuego medio, agregar la nata y cocer uno segundos.

Triturar y pasar por el chino. En el momento de servir, refrescar con las hierbas picadas y el limón

Freír a fuego vivo en aceite abundante las tirillas de puerro, salar con sal maldon, escurrir sobre papel

Poner en fondo del plato unas cdas de salsa, el pescado sin el film y sobre este la cabellera de puerro.

MAVILLUM