

MERLUZA AL LIMÓN CON CREMOSO DE PATATAS

Ingredientes:

- 1 suprema de merluza de 150 gr. por persona
- 300 gr. de zumo de limón
- 100 gr. de agua
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 kg. de patatas
- 200 gr. de nata líquida
- 1 cucharada de mantequilla
- sal y pimienta

Preparación:

Asar las patatas en el horno. Hacer un puré (ver apartado inferior).

Salpimentar la merluza y ponerla en el recipiente varoma. Echar en el vaso el zumo del limón, el agua y el azúcar para realizar el jarabe. Poner sobre la tapadera el recipiente varoma con el pescado. Programar 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Colocar en un plato la merluza con unas gotas de jarabe alrededor y una montaña de puré.

Para la elaboración del puré:

Introduzca en el vaso las patatas asadas y troceadas, la nata, la mantequilla, la sal y la pimienta. Programar 20 segundos a velocidad 3. Sazonar con sal y pimienta a su gusto.