

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:56
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/merluza-en-papillote.html>

Merluza en papillote

INGREDIENTES

-1 lomo de merluza de 200 grs por comensal

Para la salsa:

- Sal
- Pimienta negra del molinillo
- Jugos recuperados de la cocción de la papillote de merluza
- Vinagre de estragón
- Balsámico de Módena
- Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Salazar levemente los lomos de merluza. Envolverlos en film de aluminio cerrándolo por la parte superior para que los jugos no se salgan durante la cocción.

Meterlos en el horno precalentado a una temperatura de 200 ° durante 10 minutos.

Salsa específica para este plato:

Recuperaremos todos los jugos posibles procedentes de la cocción de la papillote de merluza, previo paso por un colador o estameña a poder ser.

Una vez colados los jugos, los pondremos a calentar, y cuando levante la ebullición, haremos un desglaseado con los dos vinagres, el balsámico de Módena y el de estragón. En este punto, apagaremos el fuego y dejaremos enfriar el conjunto.

Ligaremos la salsa como si de una mayonesa se tratara utilizando un chorrito de aceite de oliva continuo y con un batido circular también continuo. Utilizando una varilla simplificaremos mucho el trabajo de ligar la salsa.

Por último añadiremos la sal y la pimienta negra de molinillo, para caracterizar el sabor de nuestra salsa, y para rectificarla en caso de que sea necesario