

TRONCO DE MERLUZA CON HONGOS/BOLETUS Y CREMA DE AJO

INGREDIENTES:

- 4 Lomos de merluza con piel.
- 300 gramos de hongos.
- 1 Dl. de aceite virgen.
- Sal y pimienta.
- Gotas de salsa de soja.

PARA LA CREMA DE AJOS:

- 6 dientes de ajo. ½ litro de nata.
- Aceite de oliva. Sal pimienta.



Foto: José Luis Moya P.

ELABORACION



AJOS: (Deben pasar por tres recipientes).

- 1- *En un cazo* con agua hirviendo se escaldan los ajos.
- 2- Se escurren y se pasan a un 2º cazo con aceite tibia (60-70 grados)
- 3- Cuando terminen de flotar: se hallan confitados. Se pasan al tercer cazo que contiene nata sal y pimienta que ha estado cociendo 10 minutos
- 4- La nata y los ajos se pasan por el Termomix y se reserva caliente.

HONGOS/ BOLETUS:

- Se trocean o se descongelan (no tirar esa agua que desprenden, toda vez que puede dar sabor a otros preparados).
- En una sartén bien caliente dorar ajos y saltear los boletus u hongos y reservar.



MERLUZA:

- Marcar con un poquito de aceite cada pieza por todos los lados. - Introducir al horno unos minutos para dejara no muy hecha.

PRESENTACIÓN:

- Sobre el plato se hace un fondo de crema de ajos. - Se superpone el bouquet de boletus/ hongos.
- Se planta la merluza y se espolvorea con sal volcánica. - Con el aceite confitado de los ajos se rocía el plato.



Foto: José Luis Moya P.



VINO BLANCO BARBADILLO CASTILLO SAN DIEGO 2012.

Vinos de la Tierra de Cádiz

Vista: En vista se presenta color amarillo pálido.

Nariz: En nariz se presenta con aroma a frutas blancas, maduras y carnosas.

Está especialmente recomendado para mariscos, pescados, quesos frescos y jamón.

Boca: En boca se presenta amable, amplio y sabroso.

Aconsejado en toda clase de mariscos y pescados.