

Merluza al vapor de almejas

Ingredientes

Aceite de perejil

- 5 ramitas de perejil
- 100g de aceite de oliva suave
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta

Merluza al vapor de almejas

- 300g de fumet de pescado
- 50g de aceite de oliva virgen extra
- 4 lomos de merluza (200g/ud)
- 200g de almejas
- 1 pellizco de sal

Preparación

Aceite de perejil

1. Ponga en el vaso el perejil, el aceite, la sal y la pimienta. Triture 15seg/vel7. Cuele el aceite y viértalo en un biberón de cocina. Aclare el vaso.

Merluza al vapor de almejas

2. Ponga el fumet en el vaso, sitúe el recipiente varoma en su posición. Pincele el interior con aceite. Coloque dentro los lomos de merluza. Tape el varoma y programe 15min/VAROMA/vel2. Retire el Varoma y reserve tapado para que no pierda calor.
3. Manteniendo el fumet en el vaso, vierta las almejas y la sal programe 3min/100°C/vel cuchara.
4. Retire las almejas con ayuda de una cuchara y deje el caldo en el vaso. Sin poner el cubilete reduzca 3min/Varoma/vel1.
5. Ponga una jarra sobre la tapa del vaso. Pese el aceite y programe 2min/vel5 y, con la máquina en marcha, vierta el aceite lentamente sobre la tapa, dejando que caiga un hilo muy fino alrededor del cubilete para lograr una emulsión.
6. Coloque cada lomo o filete de merluza en el centro del plato con 2 o 3 almejas. Vierta por encima 2 cucharadas de caldo de almejas y decore con aceite de perejil. Sirva inmediatamente.