

PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE MERLUZA

Ingredientes para 4 personas

Un bote de pimientos del piquillo enteros 50 grs de harina
400 grs de filetes de merluza 50 grs de margarina
Seawork 1/2 litro de leche
200 grs de gambas Seawork 1 cebolla
50 grs de puerros cocidos 1 vaso de vino blanco

Preparación

Ponga en una sartén el aceite y la margarina con la cebolla picada muy fina. Sofría a fuego suave sin que tome color. Mientras tanto, cueza la merluza aparte con una zanahoria, un trozo de cebolla y sal. Una vez cocida, reserve el agua de cocer y desmenuce la merluza. Corte las gambas en trozos pequeños. Una vez pochada la cebolla, suba el fuego, saltée la merluza y las gambas, eche el vino blanco y deje que se consuma. A continuación, añada el puerro cocido y la harina. Ligue con la leche y, si hiciese falta, con el caldo de la cocción del pescado. Rellene los pimientos con esta mezcla, páselos por harina y huevo y fríalos en abundante aceite. Colóquelos en una cazuela plana, mejor si es de barro. Añada un pimiento de piquillo y un poco del aceite de freír al caldo de pescado sobrante y triture con la batidora. Eche la salsa resultante por encima de los pimientos. Deje hervir a fuego lento 5-10 minutos, rectifique de sal y sirva.



© jpegestudio2001 - Fotolia.com

MERLUZA EN SALSA DE CHIPIRONES

Ingredientes para 4 personas

4 filetes de merluza Seawork 1 bollo de pan
16 almejas 1 copa de vino blanco
1 cebolla grande Tinta de 4 chipirones
2 zanahorias Perejil picado
2 chalotas Aceite
1 tomate Sal

Preparación

Ponga una cazuela a fuego lento con unas gotas de aceite. Rehogue las chalotas, las zanahorias y la cebolla, todo bien picado. Inmediatamente, añada el pan en trozos y, cuando los ajos hayan tomado color, agregue el tomate en trozos pequeños, dejando que se vaya cocinando. Añada el vino blanco y deje que se evapore. Incorpore un litro de agua en el que habrá disuelto la tinta de los chipirones y deje que hierva lentamente durante 15 minutos. Triture y pase por el chino. Salpimente los filetes de merluza. Ponga una cazuela de barro a fuego lento con la salsa negra, añada los lomos de merluza y guise durante 10 minutos. A mitad de la cocción añada las almejas y espolvoree con perejil picado 1 minuto antes de servir.



Disfrute de
la merluza
más natural



© Ramon Grosso - Fotolia.com



Inlet Seafish S.L.

Carrer Bras de la Creu, parcela 2-1-8
46520, Puerto de Sagunto, Valencia - España
tel: + 34 - 962 61 92 01 móvil: 670 38 53 74
fax: + 34 962 61 92 02 e-mail: info@inlet.es www.inlet.es

Filetes de merluza
de Namibia de 1ª congelación,
congelados individualmente.



Filetes de merluza de Namibia

- Procedentes de la pesca extractiva
- Un recurso natural gestionado con todas las garantías de respeto por el medio ambiente
- Disponible todo el año
- Fileteado a mano
- 100% natural, sin aditivos

Seawork pesca las merluzas en aguas de Namibia, uno de los mejores caladeros del mundo para esta especie. En nuestra factoría, los filetes limpios son congelados individualmente mediante el método más moderno y avanzado, para garantizar que el producto llegue a su mesa en las mejores condiciones de conservación.

Disfrute en cualquier momento del pescado más sano y natural, perfecto para elaborar las más exquisitas recetas.



MERLUZA A LA VASCA

Ingredientes para 4 personas

1 kg de filetes de merluza	sal y pimienta
Seawork	perejil
1 copa de vino blanco	4 huevos duros
1 docena de espárragos	30 grs de almendras tostadas
250 grs de guisantes	2 yemas de huevos duros
45 grs de mantequilla	1 vaso de agua o de caldo de pescado
1 chalota o escalonia	
1 limón	

Preparación

Salpimente los filetes y rocíe con el zumo del limón. Precaliente el horno a 180°C. Pique la chalota finamente y ponga en una cazuela, junto con los filetes de merluza, un vaso de agua o caldo de pescado y la copa de vino. Meta la cazuela al horno durante 12 minutos y retire. Pique las almendras en el mortero junto con las 2 yemas de huevo duro. Deslíe la mezcla agregando un poco del fondo de cocción del pescado y añádala a la cazuela. Lleve la cazuela al fuego y muévela mientras se va ligando la salsa, cuidando de que no hierva. Agregue los espárragos. Vierta por encima la mantequilla previamente derretida y un poco de zumo de limón, deje que tome color y espolvorée con perejil picado. Añada los guisantes precocidos y los huevos duros cortados poco antes de retirar del fuego.

© nave49 - Fotolia.com

