RecetaKA

MERLUZA CON MUSELINA DE MELOCOTÓN



Ingredientes para 8 personas: 8 lomos de merluza (con piel) / 2 huevos / 1 melocotón / 1 diente de ajo / 1 limón / 4 patatas / 200 g de espinacas / 50 g uvas pasas / 25 g piñones / 50 ml vino blanco / Aceite de oliva virgen / sal / pimienta negra / cebollino

FRUTOS DE CÁSCARA

HUEVOS

Elaboración

1. **Preparando la muselina:** Pelar el melocotón y trocearlo.
2. Triturarlo con batidora junto con el zumo del limón, una pizca de sal, 1 huevo y 1 yema (reservar la clara)
3. Añadir el aceite en hilo sin dejar de batir hasta emulsionar. *(procurar no meter aire a la crema)*
4. Montar la clara reservada a punto de nieve. Añadirla a la crema de melocotón con movimientos envolventes. Reservar
5. **Preparando las patatas:** Pelar las patatas, cortarlas en rodajas y freír a 165º en abundante aceite, hasta que estén doradas.
6. Escurrirlas, sazonarlas y reservar calientes.
7. **Preparando las espinacas:** Pelar el ajo y picarlo fino. Dorarlo con los piñones en un poco de aceite.
8. Añadir las espinacas, incorporar el vino, las pasas y cocer hasta que evapore el líquido.
9. Remover de vez en cuando para que todos los sabores se integren.
10. **Hornear la merluza:** Sazonar los lomos de pescado y colocarlos con la piel hacia abajo en una bandeja de horno.
11. Cubrir con la muselina y gratinar en el horno a 200º durante 8'.
12. **Presentación:** colocar una base de patatas intercaladas, cubrir con cama de espinacas y repartir las piezas de merluza. Espolvorear el cebollino picado.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil