RecetaKA

MERLUZA CON ALMEJAS EN SALSA DE GAMBAS



Ingredientes para 8 porciones: 250g de almejas (o chirlas) / 16 gambones / 8 trozos de merluza (aprox. 800g) / Sal / Pimienta / harina para rebozar la merluza / 2-3 cdas. de aceite – **Para el fumet:** 1 trozo de puerro / 3 dientes de ajo / 1 cebolla / 1 tomate / 1 hoja de laurel / Las cabezas de los gambones / 2 cdas. de aceite / 50ml de coñac o brandy / 1l agua / El jugo de cocer las almejas (Chirlas) – **Para la salsa:** 1 cebolla de tamaño pequeño / 2 dientes de ajo / perejil fresco / Sal / 1 cdta. de pimentón dulce (paprika) / 750 ml aprox. de fumet *(del que hemos hecho o comprado)* / 1 cda. maicena

Elaboración

1. Ponemos en una olla las almejas y las abrimos con olla tapada. Según se van abriendo las vamos colocando en un colador colocado sobre un bol de tamaño apropiado.
2. **Preparamos el material para el fumé:** cortamos la cebolla en trozos grandes, el tomate por la mitad y el puerro en rodajas grandas. Echamos todos en un bol junto con los dientes de ajos pelados y la hoja de laurel. Reservamos.
3. **Limpiamos los gambones:** Cortamos con unas tijeras los bigotes y quitamos las cabezas que pondremos en un bol. Reservamos las gambas peladas.
4. Ponemos una olla a fuego medio con un poco de aceite de oliva. Cuando el aceite esté caliente incorporamos las cabezas de los gambones presionando para que suelten su jugo. Añadimos las verduras menos la hoja de laurel. Cocinamos todo junto durante 7-8 minutos. Incorporamos el coñac o brandy, esperamos un momentito que se saliente y flambeamos. Cuando la llama se apague añadimos la hoja de laurel y el agua. Mezclamos un poco y añadimos el jugo que soltaron las almejas. Esperamos que empiece a hervir. Cocinamos 20' a temperatura media.
5. Retiramos la hoja de laurel y trituramos todo hasta que se quede bien fino. Colamos y reservamos.
6. Picamos menudo una cebolla, 2 dientes de ajo y un poco de perejil. Reservamos.
7. Salpimentamos la merluza y pasamos por harina cada trozo de merluza y sacudimos para eliminar el exceso.
8. Freír ligeramente en un poco de aceite a fuego medio alto y doramos ligeramente por ambos lados. Reservamos.
9. En el mismo aceite añadimos el picadillo de cebolla, ajo y perejil. Añadimos un poco de sal y cocinamos a temperatura media durante 7'. Incorporamos el pimentón y mezclamos rápidamente para que no se queme y vertemos gran parte del fume reservando un poco para utilizar a mediada que se necesite.
10. Cuando empiece a hervir añadir un poquitito de sal e incorporamos los trozos de merluza. Cocinamos durante 7' a temperatura media. A mitad de la cocción damos vuelta los trozos de pescado. Con mucho cuidado para que no se deshaga.
11. Añadimos la maicena diluida en un poco de agua poco a poco hasta lograr la consistencia deseada.
12. Añadimos los gambones pelados y cocemos durante 2' a temperatura media.
13. Añadimos las almejas abiertas.
14. Apagamos el fuego, ponemos la tapadera y dejamos reposar un par de minutos.

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

Red de Escuelas de Cocina Infantil