

LOMOS DE MERLUZA AL CAVA CON CHALOTAS Y TIRABEQUES CRUJIENTES



INGREDIENTES

6 lomos merluza con piel

SALSA AL CAVA

1/2 cebolla

40 g mantequilla

15 g harina

400 g cava

100 g fumet

1 dado de mantequilla

18 chalotas

1 paquete tirabeques frescos

Salsa de ostras

Ralladura 1 naranja

sésamo

Cebollino fresco

MODO DE HACERLO

SALSA AL CAVA

Picar muy finamente la cebolla y estofar en la mantequilla. Agregar la harina y rehogar para que quede bien tostada sin que tome color. Incorporar el cava y trabajar con varillas, añadir el fumet y seguir cocinando hasta que quede una salsa lisa y brillante. Salpimentar. Al final añadir el dado de mantequilla y reservar caliente.

VERDURAS CRUJIENTES

Pelar las chalotas y saltear en un poco de aceite de oliva. Salpimentar. Cubrir con agua y dejar cocer hasta que estén blandas pero sin que se deshagan. Colar y reservar.

En una sartén saltear las chalotas y los tirabeques. Agregar la salsa de ostras y la ralladura de naranja. Antes de retirar, espolvorear con sésamo tostado.

En una sartén bien caliente poner un poco de aceite de oliva. Dorar los lomos por la parte de la piel. Dar la vuelta al lomo y seguir dorando. (también se pueden terminar de hacer en el horno a 200° durante 10 minutos).

Presentar el lomo de merluza sobre una base de salsa de cava y alrededor disponer las chalotas y los tirabeques crujientes. Decorar con cebollino fresco.