

Merluza en salsa verde con almejas

Por: Chef Diego Dato Del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Preparación 15 minutos

Caldo de pescado

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- 2 cebollas medianas en rodajas
- 1 puñado de champiñones limpios en rodajas
- 1 verde de puerro picado
- 2 kg. de cabezas y espinas de pescado blanco, bien lavadas para eliminar rastros de sangre, en pedazos pequeños
- 1 buen chorro de vino blanco
- Una pizca de sal gorda 2 l. de agua

Para el caldo de pescado

Arrimar una cazuela al fuego con el aceite y cocinar en él a fuego suave las cebollas, los champiñones y el verde de puerro, unos 5 minutos. Una vez tierna la verdura, añadir el pescado. Subir el fuego y cocinar otros 5 minutos removiendo de vez en cuando. Sazonar ligeramente. Verter el vino y hervirlo unos segundos. Añadir unos 2 l. de agua y hervir unos 15 minutos a fuego lento. Retirar del fuego y dejar reposar el caldo durante 10 minutos, para que se precipiten las impurezas. Colarlo y conservar en frío.

Merluza

- 4 lomos de merluza
- 3 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 1 pizca de harina

- Perejil picado
- 20 almejas grandes
- 2 dl. de caldo de pescado
- Sal



Merluza en salsa verde con almejas

Para la Merluza

Cortar la merluza en 4 trozos hermosos y desespinarlos hasta que queden perfectamente limpios. Esta operación podemos pedir que nos la hagan en la pescadería.

Poner en una cazuela el aceite con el ajo, cuando el ajo comience a “bailar”, añadir la pizca de harina, rehogarla unos segundos sin que tome color, añadir el caldo de pescado y hervir un minuto.



Sazonar el pescado y deslizarlo en la salsa con la piel hacia arriba, tenerlo a fuego muy suave durante 5 minutos. Damos la vuelta a los lomos con una espátula y los dejamos otros 2 minutos más. Es importante que la intensidad del fuego sea suave.

Acabado y presentación

Justo antes de retirar el pescado del fuego, introducimos las almejas y tapamos la cazuela. Conforme se vayan abriendo, las

iremos retirando. Abierta la última, volvemos a introducirlas y si alguna se resiste, la tiramos. Espolvorear con abundante perejil picado. Servir.



Truco

Si no tenemos caldo de pescado, se puede utilizar uno industrial de buena calidad. Si lo hacemos en casa, es conveniente hacer más cantidad para congelarlo y utilizarlo cuando lo necesitemos.

.