



LOMO DE MERLUZA CON ESPUMOSO DE MEJILLONES

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
4 lomos de merluza
200 gr de mejillones
1 yema de huevo
20 granos de pimienta negra
20 hojas de albahaca
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Ponemos los mejillones a cocer, en una cazuela tapada, junto con la albahaca y la pimienta. Los retiramos del fuego.

Para la salsa: Colamos el agua obtenida. Una vez templada el agua agregamos la yema de huevo. Reservamos.

Cocinamos los lomos de merluza en una sartén con el aceite, hasta que esté al punto.

Colocamos los mejillones en el plato y los lomos sobre estos.
Emulsionamos la salsa con la batidora.
Retiramos la espuma obtenida y la colocamos cubriendo la base del plato.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
9/10