



# Merluza a la koxkera (textura modificada)

## Ingredientes (para 2 raciones)

- 200 g de merluza sin espinas y con piel
- 3 dientes de ajo picados
- 20 ml de aceite de oliva virgen
- 12 g harina de trigo
- 250 ml de caldo de pescado
- 8 g de perejil fresco picado
- 200 g de guisantes en conserva
- 50 g de almejas limpias
- 30 g de espárragos en conserva

## Elaboración

1. Poner en una cazuela el aceite de oliva a fuego muy bajo con los ajos picados y dorarlos ligeramente. Añadir la harina y rehogarla unos segundos sin que tome color. Añadir el caldo de pescado y dejar cocer durante un minuto a fuego medio. Separar 3 cucharadas soperas de la salsa y disponerlas en un recipiente para triturar.
2. En un cazo, cocer los guisantes con 25 g de agua. Una vez cocidos, verterlos en el recipiente con la salsa y triturar. Pasar por el tamiz y reservar.
3. Añadir la merluza con la piel hacia arriba en la cazuela con la salsa del caldo de pescado y dejar cocer a fuego muy suave durante 5 minutos.
4. Poco antes de retirar la cazuela del fuego, añadir los espárragos y las almejas sin las valvas. Agregar el perejil picado. No se debe observar líquido suelto.
5. Triturar bien el contenido de la cazuela y triturar. Pasar por el tamiz.
6. Emplatado el triturado de merluza en la base del plato y disponer por encima con la ayuda de una manga pastelera el puré de guisantes.

## Recomendaciones

Para un emplatado más atractivo, se pueden usar las valvas de las almejas y disponer el puré de guisantes dentro de estas. Deberá indicarse siempre que estas no son comestibles.