

# Merluza à koxkera (textura modificada)



## Ingredientes (para 2 porções)

- 200 g de merluza sem espinhas e com pele
- 3 dentes de alho picados
- 20 mL de azeite de oliva virgem
- 12 g de farinha de trigo
- 250 mL de caldo de peixe
- 8 g de salsa fresca picada
- 200 g de ervilhas frescas congeladas
- 50 g de vôngoles limpos
- 30 g de aspargos em conserva)

## Preparo

1. Em uma panela em fogo baixo, colocar o azeite de oliva com os alhos picados e dourar levemente. Acrescentar a farinha e saltear por alguns segundos sem dourá-la. Adicionar o caldo de peixe e deixar cozinhar durante 1 minuto em fogo médio. Separar 3 colheres de sopa de molho e colocar em um recipiente para processar.
2. Em uma panela, cozinhar as ervilhas com 25 mL de água. Depois de cozidas, colocá-las no recipiente com o molho e processar. Passar pela peneira e reservar.
3. Na panela com o caldo de peixe, adicionar a merluza com a pele virada para cima e deixar cozinhar em fogo bem baixo durante 5 minutos.
4. Pouco antes de retirar a panela do fogo, juntar os aspargos e os vôngoles sem as conchas. Adicionar a salsa fresca picada. Nenhum líquido excedente deve ser observado.
5. Processar bem o conteúdo da panela e passar na peneira.
6. Colocar o purê de merluza na base do prato e por cima, com a ajuda de um saco de confeitar ou colher uma colher de café, adicionar o purê de ervilhas.

## Recomendações

Para uma apresentação mais atraente, pode-se usar as conchas dos vôngoles e colocar o purê de ervilhas dentro delas. Deve-se sempre indicar que essas conchas não são comestíveis.