

Merluza rellena de chipirones y setas con su propia tinta

Receta del Chef Miguel Grande, del restaurante Los Galayos, en Madrid.



Ingredientes para 4 personas:

1.200 Kg de Merluza de Pincho Nacional

Para el Relleno:

Aceite de Oliva Virgen

1 cebolla

1 puerro

400 gr de Setas de Cardo
400 gr. de Chipirones
2 Cucharadas de tomate Natural Frito
1 Cucharada de Harina
½ Copa de Brandy
4 Cucharadas de Caldo de Pescado.

Para la Salsa:

2 Dientes de Ajo
3 Cebollas
4 Rebanadas de Pan Frito
3 Bolsitas de Tinta de Calamar
½ litro de vino blanco
1 litro de Caldo de Pescado
Aceite de Oliva Virgen para saltar

Preparación

Se corta la merluza en 4 lomos y se abre para rellenarla con el relleno que hemos reservado anteriormente. Damos un pequeño golpe en aceite de oliva caliente para que coja un poco de cuerpo. Se coloca sobre un recipiente con la salsa y se introduce en el horno unos 6 minutos a unos 180° C.

Cuando ya esté elaborada la Merluza se coloca sobre un plato con la salsa debajo y alrededor un poco de culis de pimientos de piquillo con alguna patata torneada, junto a la merluza se coloca un chipirón que anteriormente hemos hecho a la plancha.

En cuanto al relleno, el aceite se rehoga con la cebolla y el puerro cortado muy fino. Cuando ya esté rehogado se añade el Chipirón cortado también muy fino junto con las setas. Una vez todos estos ingredientes estén ya rehogados se flambea con el brandy y se añade la harina, el tomate y el caldo de pescado.

Para elaborar la salsa, en el aceite se pocha bien el ajo y la cebolla, luego se añade el pan frito. Cuando todo esté bien rehogado se añade la tinta de calamar y el vino blanco hasta que reduzca un poco, después añadiremos el caldo de pescado.