

COULANT DE MERLUZA CON SALSA DE MARISCO

Ingredientes:

- ~ 600g de merluza sin piel ni espinas.
- ~ 1 huevo.
- ~ 50g de miga de pan remojada en leche.
- ~ 500g de berberechos o almejas.
- ~ 250 gambas.
- ~ 150g de calabacín.
- ~ 1 calamar pequeño.
- ~ 400ml de nata de cocina o leche evaporada.
- ~ 1 o 2 chalotas.
- ~ 1 diente de ajo.
- ~ Pimienta blanca, perejil y sal.



Preparación:

- Trituramos o picamos la merluza. Añadimos el huevo, la miga de pan escurrida y salpimentamos. Reservamos.
- Pelamos las gambas y reservamos cáscaras y cabezas.
- Sofreímos los berberechos o almejas en dos cucharadas de aceite de oliva y cuando se abran sacamos la carne y reservamos. A continuación, en ese mismo aceite o si fuera necesario añadiríamos un poco más, hacemos lo mismo con las cabezas y las cáscaras de las gambas.
- En la misma sartén incorporamos la nata y dejamos cocer hasta que espese un poco. Trituramos todo con la batidora y pasamos la mezcla por un chino o colador. Reservamos en caliente.
- Lavamos y pelamos el calabacín a tiras dejando parte de la piel y lo cortamos en cubitos pequeños. Rehogamos con la chalota picada en poco aceite durante tres minutos y añadimos troceadas las gambas, el calamar, el ajo y el perejil y rehogamos dos minutos más. Si soltara mucho jugo añadiríamos una pizca de harina para que lo absorba y espese.
- Aceitamos bien unos moldes individuales y con la pasta de merluza forramos la base y paredes de los moldes con un centímetro o poco más de espesor. Rellenamos con el rehogado de marisco y calabacín y tapamos con pasta de merluza.
- Horneamos al baño María durante 12 minutos a 180°.
- Podríamos hacerlo también en horno microondas sin baño M^a durante 4 o 5 minutos según potencia del aparato.
- Servimos caliente con la salsa de marisco.

POLVORONES

Ingredientes:

- ~ 400g de harina de repostería (floja) tamizada.
- ~ 250g de aceite de oliva o la misma cantidad de manteca de cerdo ibérica.
- ~ 200g.de almendras sin piel, tostadas y molidas.
- ~ 200g.de azúcar glas tamizada.
- ~ 3 cucharadas de anís (opcional).
- ~ ½ cucharadita de canela en polvo.
- ~ Una pizca de clavo molido (opcional).
- ~ Ralladura de limón o naranja.
- ~ Ajonjolí (opcional) y azúcar glas para decorar.



Preparación:

- Tostamos la harina ligeramente, no es necesario que tome color sólo que pierda humedad.
- En un bol mezclamos el aceite y el azúcar glas tamizado hasta que estén bien incorporados.
- Añadimos la canela, el clavo, el anís, la ralladura y la almendra, mezclamos bien y poco a poco incorporamos la harina. Amasamos con las manos suavemente. Esta masa no es elástica como otras y al amasar debemos compactar la masa con las manos no estirar. Si se nos desmigara mucho la masa podemos añadir un poco más de aceite. Cuando comprobemos que está compacta hacemos una bola, la envolvemos con film de cocina y metemos a enfriar durante al menos media hora.
- Estiramos la masa aplastando con las manos, entre dos hojas de papel de hornear con un grosor de un centímetro y medio y nivelamos la misma con un rodillo sin apretar.
- Con un cortapastas redondo vamos cortando porciones de masa y las colocamos en la bandeja del horno. Amasamos y cortamos los restos de masa que nos van quedando hasta acabar toda la masa.
No es necesario dejar mucho espacio entre ellas pues no crecen.
- Espolvoreamos con ajonjolí y horneamos en horno precalentado durante 12 minutos a 180°.
- Una vez sacados del horno y fríos decoramos con azúcar glas.
- Servimos en bandeja o envueltos en papel de seda.