

www.lavidaesdulce.net

Después de comer tanta carne este fin de semana diciochero bienvenido sea el pescado!!!! La merluza austral es uno de mis pescados favoritos, es suave y no es tan compacto, se desmenuza de una manera perfecta que me encanta!!! Esta receta es muy simple, solo mezclar ingredientes, frotarlos sobre el pescado y al horno! Lleva almendras laminadas que además de dar un crunchy perfecto decoran este plato de una manera maravillosa, luego agregar un toque de verde y listo!!!!

Una manera simple y diferente de hacer un pescado, para salir de las recetas típicas, sin demorarnos mas ni complicarnos en la cocina.

Un rico pescado que es entretenido, precioso para llevar a la mesa y saludable para toda la familia, si se quieren lucir este será su plato!!!!

Merluza Austral a la Curcuma con Almendras y Mandarina

1 cucharadita de jengibre rallado
1 cucharada aceite de oliva
1/2 cucharadita de aceite de trufa
3/4 cucharadita de cúrcuma molida
1-1/2 kilo de merluza austral
Sal
2 mandarinas, su ralladura
2 cucharadas de almendras laminadas y tostadas
perejil para decorar

Precalentar el horno a 200 grados, preparar una fuente con papel aluminio para envolver el pescado y un poco de aceite en spray, reservar.

En un bol mezclar el jengibre, la curcuma y los aceites, poner sal a gusto al pescado, poner esta mezcla sobre el pescado, asegurándose de cubrir uniformemente toda la superficie.

Luego espolvorear la ralladura de dos mandarinas y las almendras, tapar con papel aluminio y llevar al horno por 12 minutos, servir de inmediato. Decorar con perejil