Merluza con puré de tubérculos, garbanzos y morcilla negra

Ingredientes:
200 grs de merluza fileteada, 20 grs de patata violeta, 20 grs de rábano blanco, 20 grs de chirivía, 20grs de garbanzos, 20 grs de col, 10grs de ajo tierno, 20 grs de morcilla negra.

1. Hervir los tubérculos y hacer una cremita fina con mantequilla de trufa.

2. Picáis todos los ingredientes y salteáis en una sartén mojando con un poco de caldo.

3. Para acabar el plato disponéis la cremita al fondo del plato y el salteado de garbanzos encima y la merluza marcada a la sartén.