

Suprema de merluza con jugo de anisados, mini verduras y enoki con karta fata

Ingredientes: merluza de palangre, coliflor, brócoli, coliflor, zanahorias, ajos tiernos, espárragos, *enoki* y perifollo.

- 1.** Des escamar y filetear la merluza a supremas. Con las espinas hacer un *fumet* de pescado, añadir anisados aromáticos y infusionar.
- 2.** Cortar las verduras en pequeños trozos. Escaldar las zanahorias y las puntas de los espárragos. Cortar las coliflores a trozos pequeños.
- 3.** Hacer saquitos de karta fata con la merluza, verduras, seta, un poco de *fumet*, aceite y sal.
- 4.** Poner la merluza con la karta fata al horno durante 12 min. a temperatura de 190 grados.