

DENOMINACION	MERLUZA EN SALSA VERDE						
--------------	-------------------------------	--	--	--	--	--	--

				COMENSALES:	10		
				TOT			
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc
MERLUZA	200,0	10	2000	ESPARRAGOS BL.	40,0	10	400
SAL	2,0	10	20	COLIFLOR	30,0	10	300
PIMIENTA BL. MOL.	0,1	10	1	PATATA VAPOR UND	1,0	10	10
HARINA	2,0	10	20	GUISANTES	10,0	10	100
SALSA VERDE							
ACEITE	5,0	10	50				
AJO	0,2	10	2				
HARINA	6,0	10	60				
VINO BLANCO	10,0	10	100				
FUME	100,0	10	1000	GRAMAJE TOT			100
PEREJIL	1,0	10	10	GRAMAJE RACION			10

Retirar las aletas de la merluza, eviscerar, retirar las agallas, desescamar. Cortar las merluzas en rodajas de 150 gr aprox.
Salpimentar las rodajas de merluza, enharinar ligeramente, dorar ligeramente. Reservar.
Elaborar Veloute de Pescado (Roux 110 gr* 1 L. de fume). Sazonar. Añadir abundante perejil picado fresco para dar color, no hervir para evitar que pardee. Triturar si se desea (opcional). Pasar por chino.
Terminar de cocer las merluzas salteadas en la salsa verde; unos minutos (2 ó 3), debe quedar jugosas.
Cocer las coliflores al vapor. Tornear patatas pequeñas y cocerlas. Cocer los espárragos en blanco.
Se sirve en plato guarneciendo las rodajas de merluza con su salsa y las hortalizas cocidas. ----- o' ----- En fuente las rodajas; las hortalizas calientes en legumbreras y la salsa en salsera, para ser montado por la sala a la vista del cliente.