

Suprema de merluza en papillote con tapioca de azafràn y aceite de albahaca:

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 lomo de merluza por comensal
- 4 cucharadas de tapioca
- 1 cebolleta, 1 zanahoria, 1 puerro y 1 calabacín
- 1 copita de vino blanco
- Aceite virgen extra, sal, pimienta rosa, azafrán, albahaca y perejil
- Papel para horno



Preparación:

- Introduce la albahaca cortada en aceite de oliva y deja infusionar
- Pica en juliana fina las cebolletas, la zanahoria y los puerros y ponlos a dorar en una sartén con un chorrito de aceite. Sazona y saltea a fuego fuerte
- En una cacerola con agua hirviendo con un poco de sal, pon a cocer el azafrán. Deja que hierva a fuego moderado durante unos minutos (hasta que tome color el agua). Cuela para retirar los hilos y cuece en la misma agua la tapioca en perlas y deja que cocine durante 15 minutos a fuego suave (hasta que la tapioca quede transparente)
- Corta trozos grandes de papel para horno y extiéndelos sobre una superficie plana. Pon en el centro de cada papel un chorrito de aceite, pimienta, unas láminas de calabacín y encima coloca la porción de pescado y las verduras salteadas. Riégalo con una cucharada de vino blanco. Cierra los paquetes herméticamente
- Coloca los paquetes sobre la bandeja de horno e introduce en el horno (previamente calentado) a 180° C durante 10 minutos o hasta que se inflen
- Sirve la merluza sobre el calabacín con las verduras y acompaña una cucharada de tapioca. Acaba regando con el aceite de albahaca