

Merluza en salsa de Tahini, Marruecos. (Cena de Navidad Worldwide)

INGREDIENTES

600 g de merluza

Para la salsa

500 g de yogur

4 cucharadas de salsa de Tahini

El zumo de 1/2 limón

2 ramitas de eneldo picado fresco

4 dientes de ajo picados

1 cucharadita de pimienta negra

2 cucharaditas de cilantro molido

1 ramita de cilantro fresco picado

2 puerros picados

1 cucharadita de comino

Sal

Para la cobertura

2 dientes de ajo picados

2 ramitas de cilantro picado

2 cucharaditas de cilantro molido

La ralladura de 1 limón

1 chile verde fresco picado

30 almendras tostadas que machacaremos en un mortero

Sal

PREPARACIÓN DE LA MERLUZA EN SALSA DE TAHINI

Mezclamos los ingredientes de la salsa y los ponemos en una fuente de horno. Encima ponemos la merluza troceada.

Mezclamos también los ingredientes de la cobertura y la colocamos encima del pescado.

Cubrimos con papel de aluminio y lo horneamos a 180° durante 30 minutos, y ya estará listo.

Este plato hay que servirlo bien caliente justo en el momento de sacarlo del horno para poder saborearlo y disfrutarlo con todos sus matices.