



FILETES DE MERLUZA EN POLVO DE ALMENDRAS CON ALIOLI DE ENELDO (AOVE D.O. Montes de Toledo)



El nombre es muy largo, pero el plato es muy sencillo de hacer, y te chuparás los dedos con él.

Hoy tenemos al aceite de oliva virgen extra, de la variedad cornicabra, de [Montes de Toledo](#), como protagonista de la receta.

Este aceite tiene unos sabores afrutados y suaves, que va muy bien en crudo, en ensaladas es ideal.

Pero aprovechando la cena, no quise prescindir de este rico elemento y tan saludable, para hacer que el plato fuera de lujo para los sentidos.

Ingredientes:

- 6 filetes de merluza,
- Un pimiento rojo,
- Un pimiento verde,
- Una cebolla,
- Un tomate colorado maduro, o 2 cucharadas de tomate triturado
- Unas gotas de vinagre,
- 100 g. de almendra molida,
- Media taza de harina
- tres dientes de ajo,
- Dos cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra, variedad cornicabra, en este caso de los Montes de Toledo.



Para el alioli de eneldo:

- Un huevo pequeño,
- Un vaso de aceite de oliva virgen extra, misma variedad, para la mahonesa,
- Un ajito,
- Una cucharada de eneldo

Preparación:

1. Seca los filetes de merluza y sala suavemente,
2. Pasa los filetes por una mezcla de harina y almendra (más almendra que harina)
3. En una sartén con dos cucharadas de aceite, dora los filetes sin que se quemen, saca y reserva.
4. En el mismo aceite, sofríe los ajos, la cebolla y los pimientos troceados, y después, dos cucharadas de tomate triturado, o el tomate maduro pelado y picado, sin semillas.
5. Cuando estén pochadas las verduras, añade un chorreoncito de vinagre. Calienta y aparta.
6. Haz una mahonesa ligera con el huevo, aceite, un poco de sal, un ajo pequeño, y ramitas de eneldo.
7. Sirve los filetes sobre la verdura y acompaña con el alioli.

Con esta sencilla, pero sabrosa receta, participa en el concurso de recetas para bloggers 2013, que ha lanzado La D.O. Montes de Toledo, y no sé si seré capaz de sorprender a **Pepe Rodríguez**, *El chef de El Bohío* y juez del concurso televisivo “*MasterChef*”, pero en mi casa sí que lo he conseguido, y se han chupado los dedos.