

Abadejo a la genovesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Piñones: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceitunas negras: 100 g

Girgolas: 200 g

Zanahoria: 1 Unidad

Perejil: 1 cdita.

Vino Blanco: 200 cc

Apio: 2 Ramas

Abadejo: 4 Filetes

Puré de tomates: 200 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de **abadejo** en bastones y sale.
- Corte la *zanahoria* en juliana fina.
- Pique la *cebolla*, el *apio* y el *perejil*.
- Corte los *hongos* en juliana.
- Pele y corte los ajos en dos.
- Descaroce las aceitunas y corte al medio.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *abadejo* con la juliana de *zanahoria*, la *cebolla* y el *apio*.
- Agregue los *hongos*, los piñones y el *ajo*.
- Vierta el vino las aceitunas y la pimienta deje reducir a fuego bajo.
- Incorpore el puré de tomates y reduzca un poco más.
- Aromatice con el *perejil*.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Decore con hojas de *perejil*.