elGourmet

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*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/abadejo-a-la-genovesa