Abadejo con menta y papas al caviar



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Panko: 1 Paquete
Huevos: 3 Unidades
Menta: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 1 Taza
Agua: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Abadejo: 4 Filetes
Papas cocidas: 4 Unidades

Manteca al caviar

Manteca pomada: 100 grs.
Caviar: 4 cdas.

Manteca de menta

Manteca: 100 g
Alcaparras: 3 cdas.
Menta: 1/3 Taza
Jugo de Limón: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Ajo picado: 2 Dientes
Azucar: 3 cdas.
Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos: 3 Unidades
Cebolla picada: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Tomate perita en lata: 1/2 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Varios

Menta fresca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte el **abadejo** en porciones
- Condimente con sal y pimienta.
- Mezcle la **menta** con el *panko*.
- Bata los huevos con sal.
- Precaliente el horno a 200º.
- Pase el pescado por los huevos batidos y luego por el pan.
- Agregue agua fría a los huevos batidos, pase nuevamente el pescado y luego nuevamente por el pan.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el pescado a fuego muy fuerte, por ambos lados.
- Retire y termine la cocción en el horno, por 4 minutos.

Salsa

- Retire el extremo de los tomates en lata donde estaría el cabito.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*, condimente con sal y agregue el *ajo*, los tomates, el *tomillo*, el azúcar, sal y pimienta.
- Mezcle y cocine a fuego bajo por 20 minutos

Manteca de menta

- En una sartén coloque la *manteca* a tostar y agregue el *jugo* de *limón*, *alcaparras* y *menta*
- Condimente con sal y pimienta , mezcle y reserve.

Manteca de caviar

- Mezcle la *manteca* pomada con el caviar y lleve a la heladera hasta enfriar.
- Retire bolitas de la *manteca* con una cuchara parissien.

Presentación

- Corte las papas al medio a lo largo
- En un plato coloque la salsa de tomates, encima el pescado, acompañe con las papas al vapor con pimienta y la *manteca* de caviar, salsee con la *manteca* de *menta* y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/abadejo-con-menta-y-papas-al-caviar