

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

Manteca al caviar

Manteca pomada: 100 grs.

Manteca de menta

Manteca: 100 g

Alcaparras: 3 cdas.

Menta: 1/3 Taza

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

Varios

Menta fresca: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Abadejo: 4 Filetes

Papas cocidas: 4 Unidades

Caviar: 4 cdas.

Jugo de Limón: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Tomate perita en lata: 1/2 Unidad

Tomillo: 1 Rama

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 200°.
- 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>