

Abadejo con puré de calabacines asados y emulsión de hierbas con ajos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Abadejo: 2 Filetes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Emulsión de hierbas con ajos

Ajos asados: 3 Dientes

Sal: A gusto

Agua: 1 cda.

Perejil: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Echalottes: 2 Unidades

Papas confitadas

Papas: 2 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Aceite: Cantidad necesaria

Echalotte: 1 Unidad

Puré de calabacines asados

Sal: A gusto

Tomillo: A gusto

Calabacines: 2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte los filetes por la mitad.
- Condimente con sal.

Papas confitadas

- Lave las papas retire los extremos y corte en rodajas de ½ cm aproximadamente.
- Corte el *echalotte* en juliana.
- En una olla con abundante aceite agregue las papas junto con el *echalotte*.
- Incorpore la *manteca* y cocine sin que llegue a punto de hervor.
- Retire, escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Emulsión de hierbas con ajos

- Corte los *echalottes* en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente los *echalottes* condimentados con sal.
- Coloque en un mixer junto con los ajos asados, el *perejil*, el aceite de oliva y procese
- Vierta el agua junto con el aceite de oliva en forma de hilo y emulsione.
- Condimente con sal y reserve.

Puré de calabacines asados

- Lave los calabacines retire las puntas y corte al medio a lo largo.
- Realice cortes superficiales en la pulpa, condimente con sal y rocíe con aceite de oliva.
- Pique el *tomillo* y agregue por encima de los calabacines.
- Coloque en una placa y cocine en el horno a 170°C, 18 minutos aproximadamente.
- Retire los calabacines y procese junto con el *tomillo*.
- Luego coloque en una olla y caliente

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle los filetes del lado del interior.
- De vuelta y termine la cocción.

Presentación

- Sirva en un plato las papas confitadas, por encima el **abadejo** acompañe con el puré de calabacines y la emulsión de hierbas con ajos
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/abadejo-con-pure-de-calabacines-asados-y-emulsion-de-hierbas-con-ajos>