

Abadejo con puré de papas al merquén

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Abadejo: 4 Filetes

Crema de espinacas

Sal y Pimienta: A gusto

Espinaca: 200 g

Jugo de verduras

Apio: 3 Tallos

Agua: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Puré de papas aromatizado con merquén

Puré de papas aromatizado con merquén: 300 g

Varios

Tiritas de papas fritas:

Tallarines fritos:

Verduras salteadas

Manteca: 20 g

Alcaparras: 50 g

Aceitunas negras descarozadas: 100 g

Tomates cherry: 100 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

Crema de leche: 100 cc

Aceite de ajo: 20 cc

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Aceite de ajo: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el filet de **abadejo** en forma diagonal en porciones .
- En una bandeja, coloque *harina* y añada sal y pimienta, pase los filetes de *abadejo* por la *harina* condimentada.
- En una sartén con aceite de oliva cocine los filetes de *abadejo* hasta *dorar*.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Puré de papas al merquén

- En un sífon coloque el puré de papas aromatizado con **merquén** y reserve sumergido en agua tibia hasta utilizar.

Jugo de verduras

- Lave los tallos de *apio* y la *cebolla* de verdeo y corte en trozos.
- Pele la *zanahoria*, y la *cebolla* morada y corte en rodajas.
- En una *cacerola* con aceite, coloque el *apio*, la *zanahoria*, la *cebolla* de verdeo y la *cebolla* morada. Agregue agua y pimienta.
- Mezcle y deje cocinar hasta llegar a punto de ebullición. Añada la sal. Retire y cuele.
- Reserve el *jugo* de las verduras.

Verduras salteadas

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte las aceitunas en cuartos.
- Corte los tomates cherry en mitades.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla*, las aceitunas, las *alcaparras* y los tomates cherry.
- Añada aceite aromatizado, sal y pimienta.

Crema de espinacas

- Lave y corte la *espinaca* en tiras finas.
- En una sartén coloque *crema* de leche y agregue la *espinaca*, mezcle y sazone con sal y pimienta.
- Deje reducir.

Presentación

- En un plato coloque un colchón de verduras salteadas, encima el filet de *abadejo* y alrededor la *crema* de espinacas, rocíe con el *jugo* de verduras y decore con un tallarín frito.
- En otro plato disponga el puré de papas y decore con tiras de papas fritas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/abadejo-con-pure-de-papas-al-merquen>