Abadejo con salsa de vermouth y manzanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filet de corvina: 180 g

Guarnición

Esparragos: 12 Unidades
Manteca: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Flores de bróccoli: 6 Unidades

Salsa

Manteca: Cantidad necesaria
Echalotte: 1/4 Unidad
Vermouth Dry: 30 cc
Sal: A gusto
Champignones medianos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Guarnición

- Corte el *pimiento* en juliana.
- Corte la *zanahoria* en bastones finos y blanquee.
- En un wok saltee con *manteca* los espárragos, los bróccoli y el *pimiento*.
- Por último incorpore la *zanahoria*.

Salsa

- Pique finamente los echalottes .
- Filetee los champignones.

- Corte las manzanas en juliana bien fina
- En una sartén con *manteca* los echalottes (sin dejar que se doren).
- Incorpore la *manzana* hasta que comiencen a ablandarse.
- Agregue los champignones y un poco más de *manteca*.
- Desglase con el vermouth
- Deje reducir casi hasta la mitad.
- Incorpore la *crema* de leche.
- Salpimiente y deje reducir a fuego lento
- Elimine las espinas, la cola y el faldón de los filetes.
- Condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con *manteca* cocine rápidamente los filetes
- En la base de un plato coloque un poco de salsa.
- Acomode encima los filetes de pescado.
- Acompañe con las verduras.

- Este plato puede hacerse también con otros pescados, como lenguado, **abadejo**, *salmón*, etc.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/abadejo-con-salsa-de-vermouth-y-manzanas