

Abadejo con salsa de vermouth y manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Filet de corvina: 180 g

Guarnición

Espárragos: 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>