

# Abadejo con tortilla de espinacas y papas al azafrán

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Abadejo:** 4 Filetes

### Papas al azafrán

**Caldo de pescado:** 1 L  
**Papas medianas:** 4 Unidades  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Agua:** 1 L  
**Azafrán en hebras:** 1 g

**Perejil:** 1 Bouquet  
**Manteca:** 25 g  
**Aceite De Oliva:** 30 cc

### Tortilla de espinacas

**Cebolla:** 1 Unidad  
**Huevos:** 4 Unidades  
**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Ajo:** 1 Diente  
**Shiitake:** 100 g

**Espinaca:** 1 Paquete  
**Manteca:** 1 cdita.  
**Aceite De Oliva:** 1 cda.

### Vinagreta

**Azafrán:** 1 Una pizca  
**Jugo de zanahorias:** 150 cc  
**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto  
**Vinagre de Arroz:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Corte el pescado en trozos regulares y salpimente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el pescado por todas sus caras.
- Termine la cocción en el horno caliente.

## Papas al azafrán

- Pele las papas y corte en cubos regulares.
- En una *cacerola* mezcle el caldo y el agua.
- Agregue las papas, el **azafrán**, la sal, pimienta, *perejil*, aceite de oliva y *manteca*, cocine a ebullición lenta hasta que estén tiernas.
- Cuele las papas.

## Vinagreta

- En una *cacerola* reduzca el *jugo* de *zanahoria* con sal y pimienta a fuego lento.
- Pase por un *tamiz* fino.
- En un bowl emulsione el *jugo* de zanahorias reducido con el aceite y el *vinagre* de *arroz*.
- Agregue el *azafrán*.

## Tortilla de espinacas

- Pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Filetee los *hongos*.
- Pique groseramente las espinacas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore el *ajo*.
- Agregue la *cebolla* y rehogue.
- Añada los *hongos*, sal, pimienta y saltee durante 3 minutos.
- Incorpore las espinacas, sal y deje cocinar durante 2 minutos.
- Retire del fuego y pase a un bowl.
- Aparte batas los huevos con sal y pimienta.
- Integre las espinacas.
- En una sartén caliente con *manteca* vierta la mezcla de espinacas y huevos.
- Cocine hasta que se desprenda del fondo.
- Dé vuelta la tortilla y termine la cocción en el horno caliente.

## Presentación

- Sirva una porción de tortilla en el centro de un plato, encima el pescado, al rededor acomode las papas.
- Rocíe con la vinagreta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/abadejo-con-tortilla-de-espinacas-y-papas-al-azafran>