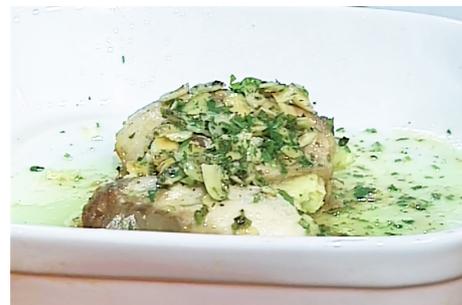


Anillos de dorado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.

Papas: 2 Unidades

Ciboulette: 1 cdita.

Filetes de dorado: 2 Unidades

Mandioca: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 50 cc

Batatas: 2 Unidades

Perejil: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 150 g

Orégano: 1 cdita.

Salsa

Almendras: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 1 cda.

Vino Blanco: 400 cc

Limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine la piel del pescado y corte en medallones.
- Envuelva entre dos film y aplaste con un pisón.
- Condimente el pescado con sal.
- Pique finamente las hierbas.
- En un bowl mezcle el *huevo*, el queso rallado y las hierbas picadas.
- Divida la preparación en tres partes.
- Pele las papas, las batatas y las mandiocas y corte en cubos.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo por separado.
- Cuele y mezcle cada una con la mezcla de queso y hierbas hasta reducir a puré.
- Disponga una cucharada de cada puré en el extremo de 3 medallones y enrolle.
- Disponga en una placa salpimente, rocíe con aceite de oliva y cocine en el horno caliente.

Salsa

- Exprima el *limón*.
- Pele las almendras y tueste en una sartén caliente.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén caliente reduzca el vino con el *jugo de limón*.
- Agregue el *perejil* y las almendras tostadas.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva el dorado en el centro de un plato y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/anillos-de-dorado>