

Atún blanco, papas e hinojos al salmoriglio

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón blanco: 2 Filetes

Perejil: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: A gusto

Aceite De Oliva: 75 cc

Papas rojas: 6 Unidades

Sal: A gusto

Limon: ½ Unidad

Hinojos: 2 Unidades

Bebida sugerida

Torrontés:

Blinis

Leche: 6 cc

Crema de choclo

Cebolla: Unidad

Mousseline de ranas

Pimienta: 2 A gusto

Salmoriglio

Sal y Pimienta: A gusto

Limon: 1 Unidad

Orégano fresco: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa I

Caldo de verduras: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates: 4 Unidades

Vino blanco seco: 100 cc

Orégano: A gusto

Semillas de hinojo: 1 cdita.

Ajo: 1 Diente

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Retire la piel del *salmón* y corte en cuatro porciones.
- Exprima el *limón*.
- Condimente el pescado con sal, pimienta y el *jugo de limón*.
- Lave las papas y corte en finas rodajas.
- Corte el *hinojo* en juliana.
- Rocíe una asadera con aceite de oliva y cubra con las rodajas de papas y los hinojos.
- Condimente con sal, pimienta y mezcle bien.
- Cubra con papel aluminio y cocine en el horno durante 10 minutos.
- Disponga el pescado sobre las papas e hinojos.
- Cubra con la salsa y el *perejil* picado.
- Termine la cocción en el horno durante 10 a 12 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Pele los tomates retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Agregue las semillas de *hinojo* y el *tomate*.
- Bañe con el vino y el caldo de verduras.
- Condimente con la sal, la pimienta y el *orégano*.
- Deje reducir.

Salmoriglio

- Ralle la cáscara del *limón* y exprima.
- Pique finamente el *ajo* y el *orégano*.
- En un bowl mezcle la ralladura de *limón* con el *ajo*, la sal, la pimienta, el *jugo de limón* y el *orégano*.
- Emulsione con el aceite de oliva

Presentación

- Sirva una porción de pescado con el colchón de papas e hinojos en el centro de un plato, encima una rama de *orégano* y el salmoriglio de costado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/atun-blanco-papas-e-hinojos-al-salmoriglio>