Besugo con enmantecado de papas y acedera

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Besugo: 4 Filetes

Enmantecado de papas

Acedera: 100 g
Papas: 1 k
Manteca: 150 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Opcional

Pétalos de flores:
Hojas de Albahaca:

Salsa

Caldo de verduras: 200 cc
Apio: 2 Ramas
Zanahoria: 1 Unidad
Vino Blanco: 50 cc
Manteca: 100 g
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas de los filetes de pescado.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el pescado del lado de la piel.
- Condimente con sal y termine la cocción en el horno precalentado a 170º C durante 3 minutos aproximadamente.

Salsa

- Corte las verduras en *mirepoix*.
- En una *cacerola* con una cucharada de *manteca* sude las verduras.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el caldo y deje reducir hasta obtener un cuarto de su volumen inicial.
- Cuele y monte con la *manteca* fría.

Enmantecado de papas

- Lave las papas y cocine en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas.
- Pele las papas y aplaste con un tenedor.
- Elimine los tallos de las hojas de la **acedera** y pique groseramente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee rápidamente la *acedera* con sal.
- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue el puré de papas y mezcle sobre fuego bajo.
- Añada la *acedera* y salpimiente.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de puré, de lado sirva un filete de pescado.
- Rocíe los bordes del plato con la salsa.
- Decore con los pétalos de flores y hojas de *albahaca* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besugo-con-enmantecado-de-papas-y-acedera