Besugo con limon en conserva sobre salsa de leche

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pepino Japonés: 1 Unidades
Limón en conserva: 1 Unidad
Filete de besugo: 1 k
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Croutons de pan:

Caldo de langostinos

Cabezas de langostino: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Puerros: 3 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Hinojos: 1 Unidades

Salsa

Crema de leche: 1/4 L
Leche: 1/2 L
Almendras peladas: 250 grs.
Sal: A gusto

Vegetales

Esparragos: 2 Unidades
Zapallitos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Choclo: 2 Unidad
Cebollines: 1 Unidades
Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una asadera con una placa antiadherente condimente los filetes con aceite de oliva y sal de ambos lados, reserve.

- Lave y corte el pepino en cubos pequeños, reserve.
- Bañe los croutons con aceite de oliva, reserve.
- Retire toda la parte blanca del **limón** en conserva hasta que quede limpia la cascara, cortela en julianas, luego piquela, reserve.

Caldo de langostinos

- En una *cacerola* con aceite de oliva coloque el *hinojo* y el *puerro* previamente picados, revuelva hasta *dorar*.
- Agregue las cabezas de *langostinos*, mezcle, agregue agua.
- Añada una porción del *limón* picado, deje reducir.
- Retire la espuma formada en la parte superior.

Salsa

- En una olla a fuego lento, coloque las almendras junto con la leche y la *crema* de leche, condimente con sal.
- Aromatice la salsa con unas cucharadas del caldo de *langostinos* sin agregar vegetales.

Vegetales

- Limpie y desgrane el *choclo*, reserve.
- Lave los zapallitos y lo zucchinis, quite la parte de las semillas, corte en cubos pequeños, reserve.
- Lave los espárragos, retire la parte fibrosa, pique y reserve.
- Pique los cebollines, reserve.
- En una olla con agua con sal blanquee los vegetales para que suelten los sabores fuertes, durante 5 minutos.
- Retire los vegetales de olla, colóquelos en una sartén con aceite de oliva a fuego lento, añada una porción del *limón* picado, mezcle para integrar los vegetales.

Armado

- Retire del fuego la olla con la salsa, procese.
- Coloque la salsa procesada en una *cacerola* con aceite de oliva a fuego lento, previamente tamizada, reserve
- Lleve el pescado al horno a una temperatura de 160ºC, condimentado con aceite de oliva, sal y *limón* en conserva, cocine del lado de la piel hasta que se dore.
- Retire la sartén con los vegetales del fuego y añada el pepino picado junto con los croutons, mezcle.

Presentación

- En un plato coloque un colchón de vegetales con los croutons y el pepino, encima agregue un filete, salsee con la salsa de almendras, adorne con hiervas.

Consulta la receta original en