

Boga con salsa de rocoto y papas batidas con puerro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Boga: 2 Filetes

Papas batidas con salsa de puerros

Papas: 4 Unidades

Puerros: 2 Tallos

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 3/4 Taza

Salsa de miel

Chile: 1 Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Varios

Ciboulette picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Sazone los filetes con sal y pimienta.

Papas batidas con salsa de puerros

- Corte la parte blanca del **puerro** al bies.

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 2 cdas.

Vino Blanco: 1 Taza

Aceite De Oliva: 1 cda.

Miel: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee el *puerro*, sazone con sal y pimienta y luego de unos minutos de cocción incorpore el vino blanco junto con la *crema* de leche, deje reducir.
- Pele y corte las papas en daditos, luego en una *cacerola* con abundante agua y sal cocine las papas hasta que estén tiernas
- Luego realice un puré.

Salsa de miel

- Corte la parte verde del *puerro* en *brunoise*.
- Pique el *chile*.
- En la misma sartén donde cocino los filetes saltee el *puerro* junto con el *chile*, la miel y sazone con sal, pimienta y *jugo* de *limón*, mezcle y cocine solo un par de minutos.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los filetes de pescado primero del lado de la piel.
- Sirva en un plato una porción de puré y un filete de boga.

Presentación

- Salsee los filetes con la salsa de miel y bañe las papas batidas con la salsa de puerros.
- Decore con *ciboulette* picada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/boga-con-salsa-de-rocoto-y-papas-batidas-con-puerro>