Brótola en camisa de pimientos con salsa de azafrán y zanahorias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Albahaca: 4 Hojas
Morrones colorados: 4 Unidades
Brótola: 4 Filetes
Pimienta: A gusto

Salsa I

Naranjas: 2 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa II

Vino Blanco: 200 cc
Azafrán en hebras: 1 cdita.
Crema de leche: 50 cc

Preparación de la Receta

- Queme el *morrón* sobre la llama del fuego directo y pele
- Corte los morrones al medio, elimine las semillas y el tronco.
- Corte los filetes de brótola en trozos.
- Pique la *albahaca* groseramente.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el pescado con los morrones.
- Condimente con pimienta y *albahaca*.

Salsa I

- Exprima las naranjas.

- Procese la *zanahoria* con el *jugo* de las naranjas.
- En una sartén caliente la *crema* de *zanahoria*.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa II

- Diluya el **azafrán** con un poco de agua tibia.
- En una sartén caliente el vino.
- Agregue el *azafrán* y la *crema*.

Presentación

- En el costado de un plato sirva los morrones, encima los pedazos de brótola y envuelva con los morrones.
- Acompañe con las salsas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brotola-en-camisa-de-pimientos-con-salsa-de-azafran-y-zanahorias