

## Dorado asado

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

**Filete de dorado:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 250 cc

**Echalottes:** 2 Unidades

**Cebollas moradas pequeñas:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 75 cc

### Opcional

**Frutos secos:**

**Hongos:**

**Jamón crudo:**

### Salsa de zanahorias

**Vino Blanco:** 200 cc

**Fondo de cocción del pescado:**

**Fumet de pescado:** 200 cc

**Naranja:** 1 Unidad

**Manteca:** 100 g

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Tomillo:** 1 Rama

### Preparación de la Receta

- Elimine las escamas del pescado.
- Corte las cebollas y las échalotes en emincé.
- Sobre una placa forme un colchón con la mitad de las cebollas y las échalotes, encima disponga el dorado.
- Condimente con sal y pimienta.
- Rocíe con el aceite y el vino blanco.
- Cubra con las cebollas reservadas y ase en el horno caliente (200° C) durante 10 minutos aproximadamente.
- Reserve el fondo de cocción para la salsa.

## Salsa de zanahorias

- Cocine las zanahorias en abundante agua hasta que estén tiernas, cuele y redúzcalas a puré.
- Ralle la cáscara de la *naranja*.
- Desgrane el *tomillo*.
- En una *cacerola* mezcle el fondo de cocción del pescado, el vino y el fumet.
- Deje reducir a la mitad de su volumen inicial sobre fuego suave.
- Agregue el puré de *zanahoria* y cocine en ebullición suave por espacio de 5 minutos.
- Pase a través de un colador chino.
- Vuelva sobre fuego suave y agregue la ralladura de *naranja* y el *tomillo*.
- Monte la salsa con la *manteca* fría.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de pescado con la salsa.
- Acompañe con *hongos* salteados con frutos secos y *jamón* crudo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/dorado-asado>