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:
Jamòn 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 (200º 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