

# Dorado en costra de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Tomillo:** 1 cdita.

**Almendras:** 200 g

**Ciboulette:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Maíz:** 100 cc

**Orégano:** 1 cdita.

**Perejil:** 1 cdita.

**Huevos:** 2 Unidades

**Salvia:** 3 Hojas

**Filetes de dorado:** 2 Unidades

**Romero:** ½ cdita.

## Decoración

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Mandiocas:** 2 Unidades

## Guarnición

**Batatas:** 2 Unidades

**Papas:** 2 Unidades

**Manteca:** 50 g

**Mandiocas:** 2 Unidades

**Aceite De Maíz:** 1 cda.

## Opcional

**Hierbas frescas:**

## Preparación de la Receta

- Corte el filete de dorado en pavés y elimine las espinas.
- Condimente el pescado con sal y pimienta.
- Pele las almendras y tueste en el horno.

- Pique finamente las almendras con las hierbas.
- Pase el pescado por *huevo* batido y reboce con las hierbas y almendras.
- En una sartén caliente con el de aceite de maíz cocine el dorado.

## Guarnición

- Pele las papas, las batatas y las mandiocas y corte en rodajas finas.
- En una placa previamente aceitada acomode intercalando las rodajas de *papa*, *batata* y *mandioca*.
- Cocine en el horno caliente durante 5 minutos.
- Pincele con *manteca* y termine la cocción hasta que se vean doradas.

## Decoración

- Pele las mandiocas y corte en hilos con la ayuda de una mandolina especial.
- Forme nidos con los hilos de *mandioca* y fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva el dorado en el costado de un plato, al lado sirva una *guarnición* de papas, batatas y *mandioca* al horno.
- Decore con un nido de *mandioca* y hierbas frescas.

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