

Dorado escabechado con hongos, verduritas y hojas verdes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre de sidra: 1/2 Taza

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 4 Dientes

Laurel: 1 Hoja

Perejil picado: A gusto

Dorado: 2 Filetes

Harina: Cantidad necesaria

Hongos Portobellos grandes: 4 Unidades

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Vino Blanco: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: 2 Taza

Tomillo: 2 Ramitas

Zanahoria: 1 Unidad

Guarnición

Sal: A gusto

Pimiento verde: 1/2 Unidad

Perejil picado: A gusto

Tomate: 1 Unidad

Hojas verdes

Escarola: A gusto

Radicchio: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el filete en trozos.
- Pase los trozos de pescado por la *harina* y retire el excedente.
- Pele la *cebolla* y corte pluma.
- Pele la *zanahoria* y corte en bastones.
- Machaque los granos de pimienta

- Corte los portobellos en cuartos.

Hojas verdes

- Coloque en un bowl la escarola y el radicchio previamente lavados.
- Aderece con el escabeche.

Guarnición

- Corte el *pimiento* en cubos pequeños.
- Retire las semillas del *tomate* y corte en cubos pequeños.
- Coloque en un bowl el *tomate*, el *pimiento* y aderece con el escabeche
- Agregue el *perejil* la sal y mezcle

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, fría los trozos de pescado junto con el *ajo*, hasta que tomen una coloración levemente dorada.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Deje enfriar el aceite y agregue la pimienta junto con el *laurel* el vino y el *vinagre*.
- Coloque nuevamente al fuego y agregue la *cebolla* junto con la *zanahoria* y el *tomillo*.
- Deje reducir y añada el pescado, el *ajo* y los portobellos.
- Condimente con sal y termine la cocción a fuego moderado de 6 a 10 minutos.
- Añada el *perejil*.

Presentación

- Sirva en un plato el dorado escabechado junto con las verduras de cocción y los portobellos, salsee con el escabeche, acompañe con las hojas verdes y la *guarnición* de *tomate* y pimie

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dorado-escabechado-con-hongos-verduras-y-hojas-verdes>