

Ensalada de pejerrey al vapor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hinojo: 1 Unidad

Naranjas: 2 Unidades

Orégano fresco: 100 g

Pejerrey: 4 Filetes

Papines: 1 k

Sal y Pimienta: A gusto

Aceitunas negras: 200 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Cebolla Morada: 1 Unidades

Aderezo

Aceite De Oliva: 50 cc

Naranja: ½ Unidad

Varios

Mezclum de Hojas Verdes: 300 g

Preparación de la Receta

- Corte el pejerrey en trozos regulares y cocine al vapor.
- Pele las naranjas a vivo y separe los gajos, también a vivo.
- Corte la *cebolla* en aros y cocine al vapor durante 3 minutos
- Cocine los papines al vapor y corte en cuartos.
- Deshoje el *orégano*.
- Descaroce las aceitunas y corte al medio.
- Corte el *hinojo* en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- En un bowl mezcle el *orégano*, la *cebolla*, los papines, el aceite, la sal y la pimienta.
- Agregue las aceitunas, los gajos de *naranja* y el *hinojo*.

Aderezo

- Exprima la *naranja* y emulsione con el aceite de oliva.

Presentación

- En el fondo de un plato forme un colchón con el mezclum, encima disponga la ensalada y el pescado en los bordes. Rocíe con el aderezo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pejerrey-al-vapor>