Ensalada de Remolachas y Pescado Marinado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brotes: 15 Gramos
Rabanitos: 3 Unidades
Lenguado: 250 Gramos
Queso Pecorino: c/n
Eneldo: 5 Gramos
Hinojo: 1 unidad
Mix de verdes: 50 Gramos
Remolachas baby blanqueadas: 3 Unidades

Salsa salmoriglio

Diente de ajo: 1/2 unidad
Orégano fresco: 15 Gramos
Sal gruesa: 1 cdta
Limon: 1/2 unidad
Perejil: 5 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Vinagreta

Limon: 1/2 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Peperoncino: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Filetear finamente lenguado y disponer en la base del plato.
- Agregar un poco de salsa salmoriglio por encima.
- Añadir remolachas cocidas cortadas en láminas finas por encima y hojas de *eneldo*.
- En un bowl mezclar *hinojo* y rabanito cortados fino con mandolina, brotes, mix de verdes y reservar.
- *Condimentar* con la vinagreta y mezclar.
- Servir la mezcla de vegetales y hojas sobre el lenguago y remolachas y terminar con escamas de queso pecorino y salsa salmoriglio.

Vinagreta

- En un bowl mezclar peperonccino, *jugo* de *limón* y emulsionar con aceite de oliva.

Salsa salmoriglio

- En mortero machacar *ajo*, *orégano*, *perejil* y sal gruesa hasta formar una pasta.
- Agregar *jugo* de *limón*, aceite de oliva y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-remolachas-y-pescado-marinado