Esturión a la manteca blanca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: cda.
Esturión: 2 Filetes

Caviar de berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 100 cc
Jugo de Limón: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Manteca blanca

Vino Blanco: 125 cc
Tomates Perita: 2 Unidades
Echalotte: 50 g
Manteca: 200 g
Vinagre de Vino Blanco: 125 cc

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de los filetes y corte en pavés.
- En una sartén con aceite de oliva cocine el pescado por ambas caras.
- Salpimente

Manteca blanca

- Pique groseramente la échalote.
- Pele los tomates y corte en *concassé*.
- En una sartén deje reducir el vino, y el *vinagre* con la échalote hasta obtener 30 cc.
- Pase por un colador chino y emulsione con la maneca sobre fuego bajo.
- Incorpore el *tomate*.

Caviar de berenjenas

- Corte las berenjenas al medio y realice cortes sobre la pulpa.
- Machaque el *ajo*.
- Disponga las berenjenas en una platina, rocíe con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta y el *ajo*.
- Cocine en horno precalentado a 180ª C durante 20 minutos
- Pele las berenjenas y mezcle con el aceite de oliva y *jugo* de *limón*.
- Salpimente

Presentación

- En el centro de un plato sirva una cucharada de caviar de berenjenas con la ayuda de un aro, encima el esturión, cubra con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/esturion-a-la-manteca-blanca