

# Esturión a la manteca blanca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** cda.

**Esturión:** 2 Filetes

### Caviar de berenjenas

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 100 cc

### Manteca blanca

**Vino Blanco:** 125 cc

**Manteca:** 200 g

**Tomates Perita:** 2 Unidades

**Vinagre de Vino Blanco:** 125 cc

**Echalote:** 50 g

## 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>