

Papas Estilo Rosti

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Cebolla Colorada: 1 unidad

Rúcula: 1 Atado

Hierbas: c/n

Nuez Moscada: c/n

Aderezo de yogur: c/n

Ciboulette picada: 2 cdas

Filet de merluza negra: 200 Gramos

Limon: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Rallar las papas peladas, *condimentar* con sal, pimienta, nuez moscada y reservar.
- En sartén con aceite de oliva *saltear* cebolla colorada en pluma hasta ablandar.
- En otra sartén con *manteca* y aceite de oliva agregar la *papa* rallada cubriendo la base (1 cm de altura).
- Una vez cocida y dorada dar vuelta con ayuda de un plato, volver a la sartén con un poco más de *manteca* y oliva y cocinar hasta *dorar*.
- Retirar y reservar
- En la misma sartén con *manteca* y oliva volver a cubrir la base con *papa* rallada de 1 cm de alto.
- Cuando comience a *dorar* agregar finas láminas de merluza negra, sal , pimienta, la *cebolla* morada salteada, aceite de oliva, *ciboulette* picada, *rúcula* y cubrir con la *papa* rosti reservada.
- Cocinar hasta terminar la cocción de las papas de la base.
- Retirar y *condimentar* con líneas de un aderezo de yogurt, hierbas y *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papas-estilo-rosti>