Pejerrey a la colbert con papa inglesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 3 Unidades
Leche: 2 cdas.
Pejerrey: 4 Filetes
Aceite: Cantidad necesaria
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Mostaza de Dijon: 1/2 cda.
Harina: Cantidad necesaria

Manteca colbert

Jugo de Limón: 1 cda.
Gelatina de res: 1 cdita.
Manteca: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Estragón: 1 cdita.

Papas inglesas

Papas: 4 Unidades
Sal: A gusto

Varios

Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Limpie el pescado
- En un bowl mezcle los huevos junto con la leche, la *mostaza*, y el aceite, condimente con sal y pimienta.
- Coloque el pan rallado en una fuente.
- Coloque la *harina* en una fuente.

Manteca colbert

- En un bowl mezcle, la *manteca* pomada e incorpore, el *estragón* junto con la sal, la pimienta y el *jugo* de *limón*.
- Coloque en un papel aluminio, arrolle, cierre los laterales, y lleve a la heladera por 3 horas.

Papas inglesas

- Pele las papas y corte en bloques de 6 cm de largo, luego tornee, los laterales hasta que queden 7 lados iguales.
- En una olla con abundante agua fría con sal, cocine las papas hasta que llegue a hervor, luego a fuego medio por 20 minutos.

Armado

- Pase el pascado por *harina*, por *huevo*, y por último por el pan rallado.
- Deje descansar en la heladera por 3 horas aproximadamente.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría.
- Retire y escurra sobre papel absorbente

Presentación

- Sirva en un plato el pescado acompañe con las papas inglesas y la *manteca* colbert
- Decore con *perejil* picado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-a-la-colbert-con-papa-inglesa