

Pejerrey ahumado, espárragos con amapola



Ingredientes

Pejerrey ahumado, espárragos con amapola

Canela molida: 1 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Espárragos Verdes: 24 Unidades

Sal y Pimienta:

Caldo De Ave: Cantidad necesaria

Viruta para ahumar: 30 grs.

Condimento de amapola:

Pejerreyes: 2 Unidades

Semillas de hinojo: 1 g

Aceite de girasol:

Semilla de amapola: 20 g

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar el pejerrey en porciones pequeñas. Colocar en una legumbreira con un diente de *ajo* y llevar al horno durante 3 minutos. Retirar y ahumar con la pistola para ahumar
- Por otro lado para cocinar los espárragos, tomar las puntas y saltearlas en aceite, agregar muy poco caldo y cocinar a fuego muy fuerte hasta que se evapore todo el líquido. Tomar todas las *especias*, semillas y aceite, colocarlos en un mortero y hacer una pasta, pasar los espárragos por acá. Pintar el plato con esta pasta, colocar los espárragos de base y sobre estos el pescado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-ahumado-esparragos-con-amapola>