

Pejerrey con salsa de huevo y aros de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aros de cebolla

Leche: 1 y 1/2 L

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Cebollas: 4 Unidades

Bebida sugerida

Vino Rosado 2002:

Pejerrey

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Filetes de Pejerrey: 4 Unidades

Rouille

Morrón colorado: 1 Unidad

Sal gruesa: A gusto

Papa: 1 Unidad

Chile rojo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 100 cc

Yema: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Pimienta: A gusto

Azafrán en hebras: 0.5 g

Salsa de pan y huevo

Sal y Pimienta: A gusto

Eneldo: 10 grs.

Aceite De Oliva: 50 cc

Huevos duros: 3 Unidades

Nueces: 100 g

Perejil: 30 g

Pan del día anterior: 200 g

Vinagre: 50 cc

Preparación de la Receta

Salsa de pan y huevo

- Retire la corteza del pan y pique finamente la miga.
- Pique finamente las nueces, los huevos duros, el *perejil* y *eneldo*.
- En un mortero coloque la miga, los huevos duros, las hierbas, sal, pimienta, el *vinagre*, el aceite y machaque hasta formar una pasta.
- Incorpore las nueces y mezcle bien.

Aros de cebolla

- Corte las cebollas en aros y disponga en un bowl.
- Bañe con leche y deje reposar toda una noche.
- Escurra muy bien las cebollas y seque con un repasador.
- Pase los aros de **cebolla** por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Rouille

- Pele la *papa* y cocine al vapor hasta que esté tierna.
- Ase el *morrón* en el horno caliente, retire la piel y las semillas.
- Pique finamente el *ajo* y el *chile*.
- Procese el *ajo* con el *chile*, la sal, pimienta, *azafrán* y el *morrón*.
- Sin dejar de procesar incorpore la *papa* poco a poco.
- Vierta el aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.
- Incorpore la yema y termine de procesar.
- Sirva en salseros individuales.

Pejerrey

- Condimente los filetes de pejerrey con sal y pimienta.
- En un sartén caliente con aceite de oliva dore las filetes de pejerrey por ambas caras.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de pescado, encima la salsa de pan y a un lado los aros de *cebolla*.
- Acompañe con la rouille.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-con-salsa-de-huevo-y-aros-de-cebolla>