Pejerrey con salsa de jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 75 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Fumet de pescado: 200 cc
Pejerrey: 8 Filetes
Jengibre fresco: 1 cda.
Manteca: 50 g
Aceite aromatizado: 30 cc

Aceite aromatizado con lima

Aceite De Oliva: 1 L
Limas: 2 Unidades

Opcional

Hongos:
Almendras:
Puerro:

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas de los filetes de pejerrey, la piel y emprolije los bordes.
- Corte los filetes en trozos regulares.
- Pele y ralle el **jengibre**.
- Corte la *manteca* en cubos.
- En una sartén con el aceite saltee los filetes por ambos lados.
- Condimente con sal y pimienta.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Cubra con el fumet y deje reducir durante 5 minutos.
- Agregue el *jengibre* y la *manteca* fría.
- Mezcle hasta que emulsione.

Aceite aromatizado con lima

- Ralle la cáscara de lima con un zester.
- Deje secar la cáscara y mezcle con el aceite.
- Macere por espacio de 5 semanas antes de consumir.

Presentación

- Sirva el pescado en platos individuales con su salsa.
- Acompañe con juliana de puerros salteada con almendras y *hongos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-con-salsa-de-jengibre