

# Pejerrey relleno con salsa de naranjas y colchón de papas

Tiempo de preparación: 30 Min



# Ingredientes

Leche: 50 cc

Cebolla: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Naranja: 1 Unidad

Champignones: 250 g

Morrón colorado: 1 Unidad

Pejerreyes: 4 Unidades
Pan de molde: 2 Rodajas

## Colchón de papas

Papas: 4 Unidades

Aceite para freir: Cantidad necesaria

#### Salsa

Crema de leche: ¼ L Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 50 g

Echalottes: 2 Unidades

Naranjas: 2 Unidades Aceite De Oliva: 1 cda.

# Preparación de la Receta

- Abra los pejerreyes al medio y condimente la carne con sal y pimienta.
- Pique la miga de pan y remoje con leche
- · Reserve.
- Pique finamente los champignones.
- Pique finamente la cebolla.
- Corte el morrón en cubos pequeños.
- Exprima la naranja.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue el morrón.

- Agregue la cebolla y continúe la cocción.
- Incorpore los champignones y saltee rápidamente.
- Deje enfriar y mezcle con la miga de pan escurrida, sal y pimienta.
- Disponga el relleno en el centro del pescado, cierre, lleve a una platina y rocíe con el *jugo* de *naranja*.
- Cocine en el horno precalentado a 190º C durante 10 minutos aproximadamente

# Colchón de papas

- Pele las papas y corte a la española.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las papas.
- Escurra sobre papel absorbente.

## Salsa

- Exprima las naranjas.
- Pique finamente las échalotes.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las échalotes.
- Condimente con sal y pimienta
- Agregue el *jugo* de naranjas y deje reducir al 1/4 de su volumen.
- Incorpore la manteca fría y emulsione.
- Vierta la crema y lleve a hervor.

#### Presentación

- En el centro de un plato forme el colcón con las papas, encima sirva el pejerrey.
- Salsee los bordes del plato.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/pejerrey-relleno-con-salsa-de-naranjas-y-colchon-de-papas