Pesca horneada sobre mejillones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Morrón colorado: 1 Unidad
Vino Blanco: 10 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Besugo: 4 Filetes
Mejillones: 750 g
Puerro: 1 Unidad
Perejil picado: 3 cdas.
Morrón asado: 1 Unidad
Ajo: 4 Dientes
Cebolla grande: 1 Unidad
Apio: 2 Rama

Preparación de la Receta

- Cocine las papas enteras con piel partiendo de agua fría hasta que estén tiernas pero firmes.
- Terminada la cocción de las papas córtelas en rodajas gruesas con piel.
- Pele y pique la *cebolla* en pluma.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.
- Corte la parte blanca del *puerro* en finas rodajas.
- Quite las semillas y nervaduras del *morrón* y córtelo en fina juliana.
- Corte el *apio* en rodajas.
- Corte en juliana el *morrón* asado.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, junto con 3 dientes de *ajo* en laminas y el *puerro*, cuando la *cebolla* comience a dorarse incorpore el *morrón* colorado, el *morrón* asado y el *apio*, sazone con sal y pimienta, cocine durante 10 minutos más y retire el fuego.
- Coloque en una fuente refractaria las rodajas de papas, luego sobre estas acomode los mejillones crudos y cerrados con sus valvas, cúbralos con los filetes de *besugo*, sazone con sal y pimienta y por ultimo termine con los vegetales salteados, humedezca con hilos de

aceite de oliva.
- En la misma sartén donde cocinó los vegetales, sin lavarla, llévela nuevamente al fuego y una vez caliente incorpore aceite de oliva, dore las laminas de *ajo* reservada, espolvoree con el *perejil* picado y desglace con vino blanco, una vez que el alcohol se evapore, sazone con sal y luego vuélquelo dentro de la fuente refractaria, tape con papel aluminio y cocine en horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 25 a 30 minutos.

Presentación

- Terminada la cocción espolvoree con *perejil* y *apio* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pesca-horneada-sobre-mejillones