Pescado a la parrilla con limón y perejil, guarnición de papas y hongos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal Marina: A gusto
Pescado a eleccion: 1Unidad
Aceitunas verdes: 100 g
Limones: 2 Unidades
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Perejil: 1 Taza

Para la guarnición

Manteca: Cantidad necesaria
Hongos: 3Unidades
Puerro: Cantidad necesaria
Papas: 4 Unidades
Echalote: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Hacer finos cortes al pescado, 10 cortes de cada lado.
- Cortar el **limón** en finas rodajas al igual que la *cebolla* e insertar en cada corte del pescado una *rodaja* de **limón** y otra de *cebolla* colorada y hojas de **perejil** cortadas con la mano en forma grosera.
- Salpimentar.
- Cocinarlo a la parilla a fuego bajo.
- Antes de servir agregar aceitunas verdes cortadas no muy pequeñas.

Para la guarnición

- Cortar los **hongos** en rebanadas.
- Tornear las papas.
- Cortar el *puerro* en juliana solo la parte blanca, cortar los echalotes en *brunoise* y cocinarlo en una sartén con *manteca*, cuando estos estén transparentes agregar los *hongos* y las papas cortadas en finas rodajas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-a-la-parrilla-con-limon-y-perejil-guarnicion-de-papas-y-hongos