

Pescado a la plancha con rosti de batatas; Ensalada cruda de hinojo y remolacha

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el pescado a la plancha

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Para el tzatziki

Jugo de Limón: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Para la ensalada cruda de hinojo y remolacha

Aceite de Sésamo: 1 cdita.

Lima: 1 Unidad

Maní: 1 cda.

Hinojo: 1 Unidad

Hojas de Albahaca:

Hojas de menta:

Para la rosti de batata

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Batatas hervidas con piel: 2 Unidades

Preparación de la Receta



Gatuzo: 1 Filete

Yogurt Natural: 1 Taza

Pepino: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Limon: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Rabanitos: 4 Unidades

Ciboulette picado:

Naranja: 1 Unidad

Remolacha: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Para la ensalada cruda de hinojo y remolacha

- Cortar en láminas finas con mandolina las verduras.
- Mezclar en un bowl con el *maní*.
- Agregar : ralladura de los cítricos, las hojas y el *ciboulette* picado.
- El *jugo* del *limón* y la *naranja*, el aceite de *sésamo*, el aceite de oliva, sal y pimienta.

Para el pescado a la plancha

- Cortar el filet en dos porciones.
- Salpimentar.
- Cocinar en una sartén con aceite de oliva de ambos lados.

Para la rosti de batata

- Rallar las batatas.
- Salpimentar.
- Dar forma con las manos y cocinar en una sartén con aceite de oliva de ambos lados con fuego bien bajo.

Para el tzatziki

- *Pelar* y rallar el pepino y el *ajo*.
- Mezclar con el yogurt, el *jugo* de *limón*, aceite de oliva.
- Salpimentar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-a-la-plancha-con-rosti-de-batatas-ensalada-cruda-de-hinojo-y-remolacha>