

Pescado blanco a la crema de pistachos

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Pescado Blanco: 400 g

Sal: A gusto

Para la crema de pistachos

Aceite De Oliva: 1 Chorrito

Almendras crudas: 50 g

Miga de pan: 100 g

Vinagre de jerez: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Pistachos: 100 g

Para la ensalada:

Sal: A gusto

Aceite: 1 Chorrito

Tomates secos: 4 Unidades

Albahaca: 1 Manojó

Vinagre: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la **crema de pistacho**

Para ello

- Colocamos en una batidora todos sus ingredientes y trituramos
- Por otro lado, en un bowl, agregamos los tomates secos, los cubrimos con agua y los calentamos en el microondas durante 1-2 minutos

- Luego, salpimentamos el pescado y lo cocinamos vuelta y vuelta en una sartén muy caliente con unas gotas de aceite
- Mientras tanto, elaboramos la ensalada
- Cortamos las hojas de *albahaca* con las manos y las mezclamos con los tomates escurridos y picados
- Condimentamos con aceite, *vinagre* y sal.

Para terminar

- Emplatamos la *crema* de *pistacho* como base y colocamos por encima el pescado
- Acompañamos con la ensalada de *albahaca* y servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-blanco-a-la-crema-de-pistachos>