

Pescado con azafrán, tomates y vino blanco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pescado

Filetes de Abadejo: 800 g

Tomates: 4 Unidades

Vino Blanco: 1 Taza

Aceite De Oliva: 50 cc

Aceto balsámico: Unas gotas

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 25 g

Azucar: Una pizca

Azafrán en hebras: 0.5 g

Puré de papas

Manteca: 30 g

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Papas: 1 k

Sal: A gusto

Crema de leche: 3 cdas.

Zanahorias crocantes

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 100 cc

Zanahorias: 2 Unidades

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pescado

- Corte los filetes de pescado en porciones y salpimiente.
- Realice cortes superficiales en cruz sobre la piel.
- Corte los tomates al medio y luego corte en láminas finas.

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las piezas de pescado del lado de la piel.
- De vuelta el pescado, incorpore los tomates, el **azafrán**, el azúcar, sal, el vino, tape y deje cocinar durante 4 minutos.
- Retire el pescado y deje reducir la salsa durante 5 minutos.
- Añada el aceto, la *manteca* y mezcle hasta emulsionar.
- Al momento del servicio reintegre el pescado a la salsa y deje tomar temperatura.

Puré de papas

- Pele las papas, corte en cubos y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Escorra las papas y redúzcalas a puré.
- Lleve nuevamente a la *cacerola*, agregue la *manteca*, la *crema* de leche, la *mostaza* y caliente revolviendo continuamente.

Zanahorias crocantes

- Pele las zanahorias y corte en juliana fina.
- Pase la juliana de *zanahoria* por *harina* y luego fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Presentación

- En la base de un plato hondo sirva una porción de puré, en el centro el pescado y corone con la *zanahoria*.
- Rocíe los bordes del plato con la salsa y termine con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-con-azafran-tomates-y-vino-blanco>