

Pescado con vinagreta de alcaparras y anchoas

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Lomo de pescado blanco: 400 gr
Aceite de oliva:

Cebolla Morada: 1 Pieza
Sal y Pimienta:

para el puré de hinojo

Bulbo de hinojo limpio: 400 gr
Sal y Pimienta:
Caldo vegetal: 1/2 a 1 Taza

Semilla de Hinojo: 1/2 Cucharadita
Mantequilla: 3 Cucharadas

para la vinagreta

Almendras enteras: 1/4 Taza
Pasas amarillas: 1/2 Taza
Alcaparras picadas: 3 Cucharadas
Diente de ajo: 1
Aceite de oliva: 1/3 Taza

Vinagre de vino tinto: 3 Cucharadas
Anchoas picadas: 55 gr
Perejil picado: 3/4 Taza
Sal:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200° C

Para el puré de hinojo

- Colocar en una hoja de papel de aluminio el *hinojo*, las semillas de *hinojo*, la *mantequilla* y sal
- Hornear a 200° C de 30 a 40 minutos.

- Una vez listo, colocar en una licuadora potente y agregar caldo para lograr una textura de puré
- Colocar en una olla pequeña para mantener caliente

Para la vinagreta

- Colocar en un bowl, las **alcaparras**, las anchoas
- Añadir las pasas hidratadas en *vinagre* de vino, el *ajo* rallado, las almendras tostadas, el *perejil* y el aceite de oliva.

Para el pescado

- Colocar aceite en una charola, colocar una cama de *cebolla* en medialuna y disponer encima el pescado
- Colocar un poco más de *cebolla* por encima
- Agregar aceite de oliva, sal y pimienta, hornear de 8 a 10 minutos

Para servir

- Colocar una base de puré, encima el pescado y bañar con la vinagreta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-con-vinagreta-de-alcaparras-y-anchoas>