

Pescado con vinagreta tibia de jitomates

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lomo de pescado: 800 gr

Echalote en aros: 1 Cucharada

Tomillo:

Espinacas baby: 200 gr

Mantequilla clarificada: 1 Cucharada

para la ensalada de hierbas

Hojas de Perejil:

Hojas de Albahaca:

Hojas de apio:

Limon: 1

Sal y Pimienta:

Hojas de estragón:

Cebollin: 3 Ramitas

Aceite de oliva:

para la vinagreta tibia

Jitomate cherry: 2 Tazas

Aceitunas Kalamata: 1/4 Taza

Semilla de Hinojo: 1 Cucharadita

Almendras Tostadas: 3 Cucharadas

Vinagre de vino tino: 1 Cucharada

Alcaparras: 1 Cucharada

Semilla de cilantro: 1 Cucharadita

Aceite de oliva: 3 Cucharadas

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

Para la vinagreta

- Calentar aceite en una olla y añadir semillas de *cilantro* e *hinojo*, los tomates, las aceitunas, *alcaparras*, sal, pimienta y dejar cocinar unos minutos
- Retirar del fuego e incorporar el *vinagre* y las almendras picadas.
- *Dorar* el pescado en un sartén con *mantequilla* comenzando por la piel.
- En un segundo sartén sofreír en *mantequilla* los echalote con las espinacas, sal y pimienta.

- Mezclar en un bowl hojas de *albahaca* morada, *perejil*, *estragón*, *cebollín* y tallos de *apio*.
- Añadir *jugo* de *limón* verde, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Servir colocando la *espinaca* escurrida como base, montar el pescado encima, bañar con la vinagreta de tomates y terminar con la ensalada de hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-con-vinagreta-tibia-de-jitomates>