Pescado Envuelto en Hojas de Higuera y Salsa Verde

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas
Cantera (pescado blanco pequeño) limpio: 2 Unidades
Hilo de cocina: c/n
Hinojo: 1/2 unidad
Hoja grande de higuera: 2 Unidades
Lima en rodajas: 1 unidad
Sal en escamas: c/n

Salsa Verde

Aceite De Oliva: 2 cdas
Cebolla tierna en brunoise: 1/2 unidad
Ciboulette picada: 1 Puñado
Diente de ajo picado: 1 unidad
Lima para su ralladura: 1 unidad
Morrón verde en brunoise: 1/3 unidad
Pimienta Negra: c/n
Rúcula picada: 1 Puñado
Sal entrefina: c/n
Zucchini en brunoise (solo la piel verde): 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Pintar los pescados con aceite de oliva utilizando un pincel y salar.
- Cortar el *hinojo* en rodajas y colocar rellenando la *panza* de ambos pescados junto con las rodajas de lima.
- Envolver cada pescado en una hoja de higuera y cerrar sujetando con un hilo de cocina.
- Cocinar a la brasa por aproximadamente 5 minutos por cada lado
- Retirar los hilos y abrir la hoja de higuera para presentar el pescado.

Salsa verde

- Incorporar todos los ingredientes previamente picados en un bol.
- Servir en un recipiente pequeño acompañando el pescado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-envuelto-en-hojas-de-higuera-y-salsa-verde