

Pescado Envuelto en Hojas de Higuera y Salsa Verde

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas

Hilo de cocina: c/n

Hoja grande de higuera: 2 Unidades

Sal en escamas: c/n

Cantera (pescado blanco pequeño) limpio: 2 Unidades

Hinojo: 1/2 unidad

Lima en rodajas: 1 unidad

Salsa Verde

Aceite De Oliva: 2 cdas

Cebolla tierna en brunoise: 1/2 unidad

Diente de ajo picado: 1 unidad

Morrón verde en brunoise: 1/3 unidad

Rúcula picada: 1 Puñado

Zucchini en brunoise (solo la piel verde): 1/2 unidad

Ciboulette picada: 1 Puñado

Lima para su ralladura: 1 unidad

Pimienta Negra: c/n

Sal entrefina: c/n

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>