

Pescado rebozado con polenta y gratín de papas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Crema: Cantidad necesaria

Harina de polenta: Cantidad necesaria

Perejil: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Pez Espada: 4 Rodajas

Para la guarnición:

Cebolla: 1/2 Unidad

Chile: 1 Unidad

Mezclum hojas verdes: Cantidad necesaria

Limón en jugo: 1/2 Unidad

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a 190°C.
- Luego, cortamos las papas en rodajas muy finas y la *cebolla* en juliana
- Colocamos todo en una fuente alternándolos, como si fuera una lasaña.
- Al final, le añadimos un toque de nata/ *crema*, cubrimos con papel de aluminio y horneamos a 190°C durante 1 hora
- Cuando queden 5 minutos para terminar la cocción, le quitamos el papel de aluminio para que las papas se gratinen.
- Por otro lado, pasamos el pescado por *huevo* y *harina de polenta*
- Lo freímos en abundante aceite caliente hasta que esté bien dorado

Para terminar

- Preparamos una ensalada mezclando los verdes con la *cebolla* y el *chile* picados y la condimentamos con *jugo* de *limón* y un chorrillo de aceite de oliva.

- Emplatamos el pescado con el gratín de papas.
- Espolvoreamos con *perejil* picado y acompañamos con la ensalada.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-rebozado-con-polenta-y-gratin-de-papas>