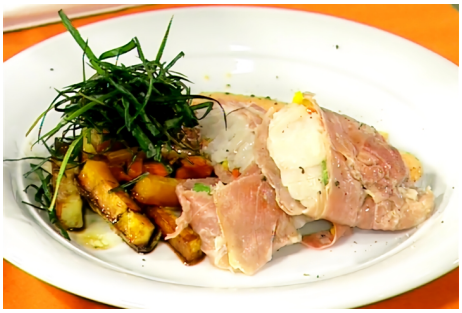
Pescado relleno envuelto en jamón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jamón serrano: 200 g

Pescado Blanco: 4 Filetes

Culis

Sal: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 50 cc

Pimiento rojo: 1 Unidad

Relleno

Aceite Neutro: 20 cc
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Tomate: 1 Unidad
Cilantro: 1 cda.

Varios

Tiritas de ciboulette frito:

Vegetales grillados

Berenjena: 1 Unidad
Aceto balsámico: 20 cc
Zapallo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc

Orégano: 1 cda.
Zuchini: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los filet en forma transversal y abra para rellenar
- Reserve.

Relleno

- Haga una cruz en la base del *tomate* y coloque en una olla con agua hirviendo durante 30 segundo
- Retire pase y por agua helada.
- Pele el *tomate*, quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* morada en cubos
- Separe las hojas de *cilantro* con las manos.
- En un bowl coloque el *tomate*, el *cilantro*, la *cebolla*, aceite, sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

Armado

- Precaliente el horno a 200°.
- Sobre una tabla coloque cuatro o cinco *fetas* de **jamón** serrano, encima el filet de pescado coloque dentro el relleno, enrolle y envuelva con papel aluminio.
- En una fuente para horno coloque el pescado y cocine durante diez minutos
- Retire del horno y corte el filet en tozos

Vegetales grillados

- Pele, retire las semillas y corte el *zapallo* en tiras gruesas.
- Pele la *zanahoria* y corte a lo largo por la mitad.
- Corte el zuchini al medio y luego por la mitad.
- Corte la *berenjena* a la mitad y en cuartos.
- En un bowl coloque las verduras, agregue *orégano*, aceite, aceto balsámico y azúcar.
- Mezcle y añada sal y pimienta.
- En un grill bien caliente coloque las verduras
- Cocine hasta *dorar* de ambos lados.

Culis

- Ase el *pimiento* en el horno y retire la piel con las manos con ayuda de agua.
- Retire las semillas y corte el *pimiento* en trozos.
- En un procesador coloque los trozos de *pimiento* rojo, añada aceite de oliva y sal.
- Procese hasta que quede una pasta bien homogénea.

Presentación

- En un plato acomode las verduras grilladas junto con los trozos de filet de pescado relleno.
- Decore con el culis de *pimiento* rojo y tiras de *ciboulette* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-relleno-envuelto-en-jamon