Pescado sobre tortilla de papas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Pescado Blanco: 4 Filetes
Aceite De Oliva: 20 cc

Aceite de albahaca

Albahaca: 20 g
Aceite De Oliva: 80 cc

Cuasi gaspacho

Cebolla: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceite de ajo: 40 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 20 cc
Pepino: 1 Unidad

Tortilla de papas

Huevos: 2 Unidades
Papas fritas de cocktail: 150 g
Aceite De Oliva: 40 cc

Varios

Pimientos: A gusto
Tiritas de zanahorias fritas:
Tiritas de ciboulette frito:
Tiritas de papas fritas:

Preparación de la Receta

- Condimente el filet de pescado con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva, coloque el filet de pescado y cocine de ambos lados.

Cuasi gaspacho

- Lave y corte el pepino en cubos.
- Pele y pique la *cebolla*.
- Retire la *semilla* del *tomate* y corte en cubos.
- Corte el *pimiento* rojo, quite las semillas y la piel, corte en cubos.
- En un bowl coloque el pepino, la *cebolla*, el *pimiento* rojo, condimente con sal, pimienta, aceite de *ajo* y aceto balsámico
- Mezcle y deje *marinar*.

Tortilla de papa

- Lave los huevos.
- Deshaga las papas con las manos.
- En un bowl coloque los huevos, bata y añada las papas fritas.
- En una sartén, bien caliente, con aceite de oliva, coloque la preparación y cocine de ambos lados
- Retire y corte en cuartos

Aceite de albahaca

- Lave y corte la *albahaca* con las manos.
- En un procesador coloque la *albahaca* y aceite de oliva
- Procese hasta emulsionar
- Reserve.

Presentación

- En un plato coloque, el cuasi gaspacho, encima el filet de pescado.
- Dibuje el costado del plato con el aceite de *albahaca* y coloque la tortilla de papas, decore con tiritas de *zanahoria* fritas, tiritas de *papa* fritas y tiritas de *ciboulette* fritas
- Termine con pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-sobre-tortilla-de-papas