

Postas de Róbalo al Limón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Estragón fresco: 1 Rama

Limón eureka: 1 unidad

Papas cambray cocidas y cortadas por mitad: 500 Gramos

Postas gruesas de róbalo: 6 Unidades

Aceite De Oliva: c/n

Dientes de ajo: 4 Unidades

Mantequilla: 150 Gramos

Pimienta negra molida: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Salpimentar las postas y sellar en *mantequilla*.
- Agregar los ajos reventados, cuidar que las postas estén sellados por ambos lados.
- Reservar.
- Agregar a la sartén aceite de oliva y las papas cambray blanqueadas.
- Incorporar el *estragón* fresco, el **limón** eureka y el peperoncino.
- *Sazonar* con sal y dejar cocinar por unos minutos más.
- Regresar las postas a la sartén, bañar ligeramente y servir de inmediato.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/postas-de-robalo-al-limon>