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 peperonccino.
- *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://elgourmet.com/recetas/postas-de-robalo-al-limon