Rollo de pescado relleno con tapenade



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pescado Blanco: 4 Filetes

Tallarines fritos

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Tallarines: 100 g

Tapenade

Anchoas: 10 g
Caldo de pescado: Cantidad necesaria
Aceitunas negras descarozadas: 10 g
Alcaparras: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto

Tomatada

Cebolla: 1 Unidad
Albahaca: 5 g
Tomate perita en lata: 1 Unidad
Hongos: 20 g
Aceite de ajo: 1 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Abra los filetes de pescado haciendo un corte transversal.
- Empareje los laterales y los extremos, para formar un rectángulo.

Tapenade

- Pique las *alcaparras*.
- Pique las aceitunas negras.
- Pique las anchoas.
- Coloque el filete de pescado sobre papel film
- Agregue el relleno
- De *alcaparras*, aceitunas y anchoas.
- Doble el filete, sazone con sal y pimienta y enrolle con el papel film, cierre los extremos haciendo un nudo.
- En una olla con abundante caldo de pescado caliente, coloque el rollo de pescado
- Gire el pescado para que la cocción sea pareja.
- Retire, quite el papel film y corte el rollo de pescado a la mitad.

Tomatada

- Pele y corte la *cebolla* blanca y la *cebolla* morada en cubos pequeños.
- Hidrate los *hongos* en agua tibia, y luego corte en trozos.
- Corte la *albahaca* en tiras finas.
- En una sartén con aceite de *ajo*, rehogue la *cebolla* blanca, la *cebolla* morada y condimente con sal y pimienta.
- Agregue los *hongos*, mezcle, añada los tomates junto con su *jugo*, deshaga los tomates con una espátula, mezcle bien y deje reducir.
- Retire del fuego y agregue la *albahaca*.

Tallarines fritos

- En una olla con abundante aceite hirviendo coloque los tallarines chinos
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En un plato coloque el rollo de pescado sobre hojas de *albahaca* frita, los tallarines chinos fritos y la salsa
- Decore con alga nori frita

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollo-de-pescado-relleno-con-tapenade