elGourmet

Rotoli di sogliola farciti (Arrollado de lenguado relleno)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Filete de lenguado: 900 g
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Pistachos: 100 grs.
Estragón: 1 Rama
Ajo: 1 Diente
Ricota: 250 grs.

Guarnición

Manteca: 50 g
Pistachos: 1 cdas.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Batatas: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto

Mermelada

Manteca: 20 g
Pimientos rojos: 2 Unidades
Azucar: 100 grs.
Aceto balsámico: 1 cda.
Agua: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollas pequeñas: 400 g

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Orégano: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *ricota*, el *estragón*, los pistachos y el *ajo* picados, las yemas de huevos, sal y pimienta.
- Disponga el lenguado sobre una hoja de papel film, espolvoree con *romero* picado y sal.

- Unte el lenguado con la mezcla de *ricota*, enrolle y cierre con el papel a modo de caramelo.
- Cocine en una olla con agua hirviendo salada, durante diez minutos aproximadamente.
- Retire deje reposar unos minutos y corte en rodajas.

Guarnición

- Pique grueso el *pistacho*.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las batatas con piel.
- Cuele, deje enfriar, pele y corte en rodajas de 1cm de espesor.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, saltee las batatas hasta *dorar* con pistachos, sal y pimienta.

Mermelada

- Corte los pimientos rojos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* rehogue la *cebolla*, con los pimientos rojos, agregue el azúcar, un poco de agua, sal, pimienta y aceto balsámico
- Cocine aproximadamente 15 minutos a fuego moderado, hasta lograr una mermelada.

Presentación

- Coloque en la base del plato las batatas, encima el lenguado y la mermelada de cebollas y pimientos
- Termine con unas gotas de aceite de oliva y una ramita de *orégano*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rotoli-di-sogliola-farciti-arrollado-de-lenguado-relleno