

Sandwich del pescador

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Sal: 25 g

Masa madre: 500 g

Hinojos: 2 Unidades

Harina de Centeno: 80 g

Agua: 600 cc

Levadura: 20 grs.

Licor de Anís: 1 cda.

Harina: 1 k

Relleno

Mero: 200 g

Eneldo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Cáscaras de limón confitado: 100 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates secos hidratados: 60 g

Hojas de Rúcula: 2 Paquete

Preparación de la Receta

Masa

- Corte el *hinojo* en fina juliana.
- Lleve al horno una *cacerola* con aceite y *azafrán*, una vez caliente incorpore el *hinojo*, sal y pimienta y cocine hasta que este tierno. Unos minutos antes de retirar el *hinojo* incorpore el *licor* de anís.
- Coloque en un bowl las harinas, masa madre, *levadura*, sal, agua tibia de a poco y comience a unir los ingredientes, una vez unidos amase sobre la mesada durante 25 minutos, transcurrido este tiempo incorpore el *hinojo* frío y amase nuevamente hasta unirlo a la masa por completo.

- Reserve la masa en un bowl cubierta con un paño y a temperatura ambiente durante 1 ½ hora.

Relleno

- Corte los tomates secos previamente hidratados en juliana.
- Corte las cáscaras de *limón* confitadas en juliana.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa sepárela en porciones de aproximadamente 100 gramos cada una y arme los panes en forma de baguetines, deje reposar nuevamente durante 20 minutos, luego cocínelos en horno precalentado a 200°C.
- Corte los baguetines una vez fríos al medio, acomode un filete de mero, sazone con sal y pimienta, aceite de oliva, los tomates secos y las cáscaras de *limón* confitado, cubra con la mitad de pan y envuelva el sándwich en papel aluminio, cocine en horno a 180°C durante aproximadamente 25 minutos.
- Coloque las hojas de *rucula* en un bowl junto con el *eneldo* y condimente con una vinagreta.

Presentación

- Presente los sándwiches del pescador en una fuente y acompañe con la ensalada de *rucula* y *eneldo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-del-pescador>