Sándwich Filete de Robalo



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Cebolla Morada: 200 Gramos
Apio: 2 Tallos
Filete de Róbalo: 1 Kilo
Pan artesanal con semillas: 1 unidad
Yogurt natural griego: 100 miliitros
Calabaza zucchini amarilla: 200 Gramos
Chile morita: 100 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Leche: 100 miliitros
Queso Azul: 200 Gramos
Zanahoria: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- Salpimentar filete, añadir aceite de oliva y asar en grill.
- En un comal o sartén *dorar* el chille y triturar.
- Espolvorear con *chile* morita el filete.
- Sacar láminas de vegetales y grilear.

Salsa

- Incorporar queso azul, *apio* picado, *ajo* martajado y un toque de yogurt.

Emplatado

- Calentar pan, abrirlo, untar aderezo en la parte baja añadir el filete, montar vegetales grileados aderezo y cerrar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-filete-de-robalo