

# 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>