elGourmet

Tibio de salmonetes y bagna cauda

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Trillas: 6 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Bagna càuda

Pencas de acelga: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Hinojos: 3 Unidades
Zanahorias: 10 Unidades
Apio - corazones: 2 Unidades

Salsa

Ajo: 6 Dientes
Manteca: 50 g
Aceite De Oliva: 250 cc
Vinagre de jerez: 1 cda.
Anchoas: 10 Filetes

Preparación de la Receta

- Pele las zanahorias.
- Corte los hinojos en cuartos.
- Pele las pencas de acelga y corte en trozos.
- Cocine las verduras al vapor.
- En una sartén con aceite de olvia a fuego bajo saltee apenas las verduras.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa

- Pele los dientes de *ajo* y aplaste con la hoja del cuchillo.
- En una *cacerola* caliente el aceite de oliva con las anchoas.
- Con la ayuda de un tenedor deshaga las anchoas para que amalgame con el aceite.
- Agregue el *ajo* y deje cocinar a fuego bajo.
- Remueva de tanto en tanto hasta formar una pasta.
- Montar con la *manteca* y procese.
- Agregue el *vinagre*
- Reserve tibio.

Trillas

- Desescame las trillas debajo del agua.
- Corte la aletas, separe los filetes y elimine las espinas.
- Pincele una platina con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Disponga las trillas con la parte de la carne hacia abajo.
- Cocine en el horno caliente durante 3 minutos.

Presentación

- Sirva las verduras en el costado de una fuente, al lado las trillas
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tibio-de-salmonetes-y-bagna-cauda