

Turbot a la Francisca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Turbot: 1 Unidad

Endibias: 100 g

Aceite De Oliva: 40 cc

Guarnición

Puerro: 1 Unidad

Uvas: 100 g

Sidra: 100 cc

Manteca clarificada: 40 cc

Fecula De Maiz: 1 cda.

Peras: 100 grs.

Miel: 1 cda.

Ciruelas frescas: 100 g

Duraznos frescos: 100 g

Preparación de la Receta

- Haga un corte en el medio, sobre el *lomo* del turbot, y retire los filetes cortando pegado al espinazo.
- Condimente con aceite de oliva, *jugo de limón*, sal y pimienta.
- En un grill bien caliente cocine los filetes del lado de la piel.
- Agregue las endibias condimentadas con aceite de oliva, sal y pimienta.

Guarnición

- Corte la *ciruela*, el *durazno*, la pera en gajos finos.
- Corte las uvas al medio, retire las semillas.
- Corte el *puerro* en cubos pequeños.
- Disuelva en agua fría la fécula de maíz.
- En una sartén con *manteca* clarificada, coloque la sidra, deje evaporar el alcohol y saltee el *puerro*

- Añada la fecula de maíz, la fruta y la miel, mezcle bien.
- Cocine hasta que la fruta esté tierna.

Presentación

- En un plato sirva el pescado, junto con la *guarnición* y las endibias grilladas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/turbot-a-la-francisca>