

Rosada con salsa de piñones



Nombre de la receta

Rosada con salsa de piñones

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Frutos de cáscara
 Pescado

Descripción

Rosada hervida con piñones y majado de pan con ajo

Ingredientes

- 750 gramos de filetes de rosada
- 70 gramos de piñones
- 2 rebanaditas de pan
- 1 diente de ajo
- 1/2 vasos de vino blanco
- al gusto de perejil

- al gusto de sak
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra

Pasos

1 Para preparar nuestra receta, en una sartén o cazuela ponemos los filetes de rosada cortados en trozos a nuestro gusto con 1 dedo de agua y el aceite de oliva. Salamos un poquito y los ponemos a hervir durante 8 a 10 minutos.



2 En una sartén doramos nuestros piñones con cuidado que se queman enseguida.



3 En el mismo sitio que tenemos los piñones, tostamos 2 rodajas de pan.



4 En un mortero, ponemos una parte de piñones tostados, un poco de perejil, un diente de ajo y las rebanadas de pan tostado partidas en trocitos. Si tenemos alguna almendra tostada la añadimos también. En este caso la lleva. Machacamos bien todo con un poco de sal y cuando está todo machacado agregamos el vino hasta conseguir un buen majado fino.



5 Este majado, lo añadimos a la rosada que teníamos hirviendo dando vaivenes para que se mezcle todo bien la salsita y no se rompan los filetes. Una vez está todo ligado y calentito, añadimos los piñones enteros para poner en el plato.



Observaciones o consejos

Esta receta es muy fácil de preparar y muy antigua. Se preparaba ya en 1800. Podemos sustituir la rosada por merluza. Los piñones en este caso son míos caseros pero se pueden sustituir por avellanas o almendras.

Autor

Matilde Linares