

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