



filete de pescado al pimiento rojo

El filete de pescado más común se convertirá en un colorido y sabroso manjar... se pueden también utilizar pimientos naranja, amarillos o verdes para darle otros colores a la salsa.



ingredientes para 4 personas

3 pimientos rojos frescos
50 gramos de almendras fileteadas
50 gramos de queso de cabra fresco
60 gramos de aceitunas negras sin hueso
4 filetes de pescado
1 cucharada de aceite vegetal
sal y pimienta

preparación

1. Colocar los pimientos en la reja del horno a 200°C y asarlos hasta que la piel se queme (aproximadamente 40 minutos). Sacarlos del horno y colocar en una bolsa de plástico; cerrarla y dejar enfriar.
2. Cuando estén fríos los pimientos, pelarlos y quitarles las semillas.
3. Licuar con el queso de cabra para obtener una salsa. Salpimentar.
4. Dorar ligeramente en una sartén las almendras; añadir las aceitunas fileteadas. Retirar del fuego y reservar.
5. Poner a cocer los filetes al vapor o en la sartén con aceite vegetal.
6. Al momento de servir, colocar en el fondo del plato la crema, luego los filetes y terminar con la mezcla almendras-aceitunas.
7. Servir con cuscús al vapor.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardín Secret:

aïnoa para un sabor picosito (no añadir sal)

