

Invitada especial: chef Pilar Oliveros.

PESCADO A LA VIZCAINA.

Ingredientes:

1 lonja de pescado huachinango o róbalo de 750 gr. Aprox.

2 cebollas blancas medianas picadas finamente.

4 d. ajo en brunoise.

2 cdas. Aceite oliva.

4 jitomates concassé (sin piel ni semillas.)

1 pimiento rojo de lata cortado en juliana.

3 cdas. Pan molido.

10 aceitunas.

1 hoja laurel, sal y pimienta.

1 rama de perejil.

3 cdas. Aceite oliva.

Perejil picado para adornar.

-el pescado ya lavado y seco se sazona y se reboza con harina, sacudir el exceso.

-freír con aceite de oliva y acomodar en un refractario.

-mientras tanto en una cazuela, añadir aceite de oliva y saltear la cebolla y el ajo a que transparenten.

-añadir el jitomate molido y dejar unos minutos a que se sofría.

-agregar laurel, perejil en rama, sazonar.

-vaciar la salsa sobre el pescado y adornar con el pimiento morrón, las aceitunas y perejil picado.

-poner una capa fina de pan sobre el pescado, que ayudará a espesar la salsa.

-hornear a 180°C por 20 min. pre- calentando el horno antes.

-servir sobre cama de arroz.

TORTILLA ESPAÑOLA.

Ingredientes:

1/3 taza aceite oliva.

4 papas medianas peladas y rebanadas delgadas.

1 cebolla chica picada.

4 huevos.

1 cta. Sal.

Pimienta.

-en una sartén de fondo grueso, calentamos el aceite y sofreímos la cebolla. La retiramos y

reservamos.

-en la grasa, cocinamos las papas a que se cuezan, pero que no doren, retiramos.

-en un bol, mezclamos la cebolla y las papas, añadimos el batido previo de los huevos con la sal y la pimienta y mezclamos.

-quitamos un poco de aceite y vaciamos la mezcla de papas, cebolla, huevos, dejamos cocinar a fuego bajo.

-cuando esté cocido y dorado ligeramente, tomamos una tapa plana o un platón y volteamos la tortilla de manera tal, que al deslizarla de nuevo en la sartén, quede la parte menos cocida en el fondo.

-tapamos y dejamos cocinar 3 minutos. Retiramos y listo.

*en el punto de voltear la tortilla, podemos meter al horno para terminarla ahí. 180°C.

Gracias a la chef. Pilar por sus recetas.