

Borreta suave de Negret

Ingredientes:

- aceite oliva
- ajo
- cebolla
- bacón ahumado
- ñora
- tomate seco
- acelgas
- espinacas
- caldo ave
- caldo pescado
- patata
- filetes de negret
- sal
- pimienta jamaicana

Elaboración:

- rehogar con aceite oliva, la cebolla, el ajo, el bacón, la ñora, el tomate seco.
- Añadir la patata a trozos.
- Mojar con caldo de ave y caldo de pescado y cocer aprox. una hora.
- Añadir el verde de las acelgas y las espinacas y rectificar de sal y pimienta.
- Cocer unos mn., y trabajar en la Thermomix con aceite de oliva, y pasar por el colador.
- Cortar los filetes de negret al tamaño deseado, salpimentarlos y marcarlos a la plancha con un poco de aceite oliva.
- Cocer en la borreta unos 5 mn. aproximadamente a fuego muy suave.
- Poner la borreta en un plato sopero y el pescado encima, salpicar con un poco de aceite de pimentón.
- Personalmente me gusta acompañar este plato con un poco de queso de cabra fresco o requesón.

Bon profit