

Escolano con salmoriglio

Ingredientes:

1 filete de escolano de 150 gr. aprox. por persona
2 dientes de ajo
Fumet de pescado
Almejas
Zumo de limón
Vinagre suave
Perejil
Radicchio
Cebollino

Condimento para el pescado

2 c/s de aceite de oliva
Unas gotas de limón
1 c/s de vinagre suave
Sal

Limpiamos el pescado, lo desespina, cortamos los lomos y las colas.

Blanqueamos los dientes de ajo con el fumet de pescado, retiramos del fuego y le añadimos 50 cl. aprox. de agua de las almejas, el zumo de limón, una cucharada de vinagre suave, el perejil y trituramos.

Pasar el pescado por el condimento y asar a la parrilla o sartén por el lado de la piel.

Preparar una ensalada con radicchio cortado a tiras y aliñar con aceite virgen y cebollino.

En el plato...

Colocar el pescado en un lado del plato y la ensalada en el otro. Salsearlo y espolvorear con perejil.