

Espetón a la sidra

Ingredientes:

- 4 lomos de espet desespinaados
- aceite de oliva
- queso manchego
- sidra
- manzana verde
- mantequilla
- sal
- pimienta negra
- hierbas frescas

Elaboración:

- trabajar en la termomix a 50° C el queso manchego con la sidra hasta obtener una crema homogénea.
- Pasar por el colador y reservar.
- Pelar las manzanas y cortarlas a daditos.
- Saltearlas con un poco de mantequilla, sal, pimienta negra, un poco de azúcar y reservar.
- Macerar el pescado con un poco de aceite oliva, y marcarlo a la plancha del lado de la piel.
- Asarlo al horno a 75° C, aprox. unos 5 minutos.
- Poner un poco de manzana en el plato, el taco de espet por encima, un poco de salsa en el lateral y acabar con unas hierbas frescas.

Bon profit