

Abadejo con salsa y relleno de encebollado

By Chef Rogelio Quintero Montesdeoca

Foto: Roger Méndez

Elaboración

Salsa de encebollados

Hacer la cebolla cortada en pequeños dados con el ajo, la hoja de laurel y la rama de tomillo en aceite de oliva a fuego suave y tapado durante media hora. Añadir el pimiento hacer durante 20 minutos más. Agregar el tomate con el pimentón y el vino blanco.

Pasados otros 20 minutos poner la pimienta algo de fumet (el suficiente para dar la ligereza de una salsa) y hervir unos minutos. Retirar el tomillo y el laurel. Triturar, pasar por el chino fino rectificar de salpimentado.

Relleno de encebollado

Pelar cortar finamente el ajo. Quitar la piel a la cebolla, cortar en dados de medio cm. Y saltear con aceite de oliva dejando al dente.

Reservar. Quitar a los pimientos las semillas y las partes blancas del interior, cortar y saltear de igual forma que la cebolla.

Reservar. Cortar los tomates en cuatro partes, quitarles las semillas cortar en dados de medio cm. Reserva.

Terminación y presentación

Salpimentar los lomos de abadejo y ponerlos con la piel hacia el exterior en un molde circular de unos siete cm de diámetro por 5 cm de alto previamente engrasado. Hacer a horno mixto a 185°C durante 4 minutos. Mientras, terminar el relleno de encebollado salteando el ajo con los pimientos, añadiendo en el último momento el tomate. Poner a punto de salpimentado. Sacar el pescado del horno, rellenar con el encebollado y hornear durante unos 7 minutos más aproximadamente. Colocar el pescado en el centro del plato retirar el molde, rodear de la salsa y aliñar con un cordón de aceite de oliva virgen extra. Situar sobre las verduras una hoja de perejil frita a 160°C.

Ingredientes

Para 4 raciones

Salsa de encebollado

1 diente de ajo

200 g cebollas medianas

75 g pimiento rojo

75 g pimiento verde

75 g de tomate de salsa

Sal

1 rama de tomillo

1 hoja de laurel

Pimentón dulce

Pimienta blanca

$\frac{1}{2}$ copa de vino blanco

Fumet de abadejo

Relleno de encebollado

1 diente de ajo

150 g de cebolla

75 g pimienta roja

75 g pimienta verde

75 g tomates carnosos

Además:

4 ramas de perejil

Aceite de Oliva Virgen extra