

PESCADO AL VAPOR CON PATATAS PANADERA Y SALSA GRATINADA



PATATAS PANADERA

600 gr de patatas (peso bruto)
 Sal
 125 cc de agua .
 125 cc de aceite de oliva virgen
 Pimienta
 Perejil trinchado

PESCADO

Supremas o filetes de pescado
 Sal, pimienta .
 Aceite

Lactonesa

150 cc leche .
 1 diente de ajo (optativo) .
 150 cc de aceite de oliva .
 150 cc de aceite de girasol
 Sal, pimienta
 1 cucharadita de zumo de limón

PREPARACIÓN

Acoplar la mariposa a las cuchillas, verter el agua y el aceite y programar: Minutos: 5 Temperatura: varoma Velocidad: 1 .Mientras tanto, pelar y cortar las patatas a lonchas (cómo por tortilla) y, cuando acabe el proceso anterior, programar: Minutos: 15 Temperatura: varoma Velocidad: cuchara y, acto seguido, añadir las patatas a través del bocal con la maquina en marcha Retirar, escurrirlas, disponerlas en una bandeja, aliñarlas con un hilo de aceite de la propia cocción y empolverlas con pimienta y perejil trinchado.

Introducir la leche, el ajo y la sal en el vaso y programar: Minutos: 1 Temperatura: 37. Velocidad: 5. Al acabar, tapar con el cubilete lleno de agua y programar: Minutos: 3 Temperatura: 37 Velocidad: 4 tirando a chorro fino el aceite para que emulsione. Añadir el zumo de limón y la pimienta y mezclar unos segundos más a la misma velocidad. Reservar.

Echar 1/2l de agua al vaso y programar: Minutos: 10-12 Temperatura: varoma Velocidad: 1. Mientras tanto, sazonar el pescado y disponerlo de manera decorativa a la reja del varoma, aliñarlo con un chorrito de aceite y, cuando el agua esté en plena ebullición, acoplar el varoma sobre el vaso y según grueso del pescado, programar: Minutos: 5 Temperatura: varoma Velocidad: 1

Retirar, disponerle encima de las patatas y cubrir con la salsa. Cortar...

hasta que tome color y servir de seguida.