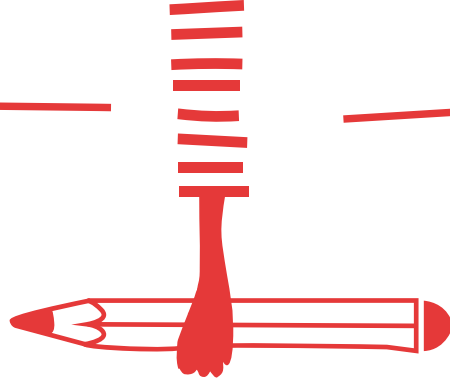


# RECETARIO

PEDRO LAMBERTINI



## Pesca con puré de hinojos, peras y azafrán.

Comen 4

- 4 Filetes de pescado blanco, despinado (salmón blanco, mero).
- Sal de mar, pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva

### Para el puré:

- 2 peras chicas
- 2 bulbos de hinojo chicos
- 500 ml de sidra
- 1 ramita de canela
- 1 cda de miel
- 50 g de manteca
- 2 cápsulas de azafrán puro o en hebras

### Para acompañar:

Brócoli y puerros blanqueados, salteados en manteca con sal y pimienta.

Pelar las peras, cortarlas en cuartos y retirarles el corazón.

Cortar los hinojos en cuartos y mojarlos bajo el chorro de agua por si hubiere tierra. En una ollita calentar la sidra, agregar los hinojos, las peras, la manteca, la canela y la miel. Cocinar tapado hasta que se tiernicen, unos 20 minutos, y haya reducido el jugo. Retirar la canela, licuar y pasar por tamiz. Salpimentar los filetes y dorar sobre una plancha, primero del lado de la piel y luego dar vuelta.

Para un filete de este grosor lo cociné 3 minutos en total.

Servir el pescado a punto con el puré y los vegetales.

---

**Pedro Lambertini**

Cocinero

[info@pedrolambertini.com.ar](mailto:info@pedrolambertini.com.ar)

[www.facebook.com/chefpedrolambertini](https://www.facebook.com/chefpedrolambertini)

**MADRYN**  
AL PLATO