



RÓBALO EN SALSA DE HINOJO

Por : Alejandro Campos Molano. Chef Sena.

Ingredientes

1 Ramita de hinojo fresco
150 ml de Crema de leche
1 medida de Ron blanco
50 Gramos Mantequilla

Para el acompañamiento.

200 gramos de Yuca
350 ml de Aceite para freír
Sal y pimienta al gusto

Preparación.

Tomamos el filete de robalo teniendo en cuenta la frescura del producto en su textura y su color lo salpimentamos por ambos lados en un sartén de teflón bien caliente lo colocamos por el lado más consistente en mantequilla sin dejarla quemar para esto le agregamos un chorrito de aceite de oliva, se sella el filete luego lo flambeamos con el ron blanco, se reserva y en el mismo sartén agregamos el hinojo picado finamente salteamos un poco para que suelte su aroma luego agregamos la crema de leche hasta que hierva sazonomos y esperamos a que tome consistencia la salsa y así agregamos el filete para que conserve en la salsa.

En una mandolina tajamos la yuca y luego en el aceite a 265 grados freimos las tajadas bien delgadas de yuca así logramos unos deliciosos chips de yuca para acompañar nuestro pescado.

Es recomendable un buen vino blanco Merlot chileno un vino joven delicioso para acompañar nuestro plato principal.

