

SECONDI DI PESCE

Dentice in verde

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Dentice di 2000 g	1
Uova	4
Limoni	4
Olio di semi	2 bicchieri
Prezzemolo	1 mazzo
Arancia	1
Cipolla	1
Mandorle sbucciate	70 g
Avocado grande	1
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Separare la testa del pesce dopo averlo pulito perfettamente e irrorarla di succo di limone. Metterla in frigorifero. Collocare il pesce in una teglia abbastanza lunga e con i bordi alti.
- 2 Farlo cuocere coperto d'acqua con poco sale, pepe, cipolla, succo e 2 fette spesse di limone.
- 3 Quando il pesce è cotto e ancora sodo, sollevarlo con attenzione, farlo scolare, appoggiarlo sul piatto di portata e lasciarlo raffreddare.
- 4 Preparare la salsa nel seguente modo: frullare 2 tuorli d'uovo sodi, 2 tuorli crudi, succo di limone, sale, olio quanto basta per preparare una maionese.
- 5 Poi aggiungervi le mandorle, il prezzemolo pulito, l'avocado sbucciato, 1/2 cucchiaino circa di pepe bianco appena macinato. Frullare fino a che si forma una crema verde omogenea da lasciare in frigorifero per 2 ore.

6

Prima di servire ricomporre il pesce unendo la testa posta in frigorifero, spalmarlo con la salsa e guarnirlo con il prezzemolo e fette d'arancia.