

Robalo com molho de pimenta

Chefe Gordon Ramsay

INGREDIENTES

4 Filetes de Robalo
Pimentão - 1 vermelho grande e 1 amarelo grande, ou vários de ambos
3 cebolas pequenas (chalotas)
3 estrelas de anis
1 + 1/2 colher(sopa) de vinagre de vinho branco
2 colheres (sopa) de Martini Rosso
Azeite
Raminho de folhas de tomilho fresco
Flor de Sal
Manjeriçã fresco - 1 raminho muito grande, ou dois pequenos
Água



PREPARAÇÃO

Corte os pimentões e as cebolinhas à juliana.

Aqueça o azeite numa panela quente, adicione o pimentão e as cebolinhas, adicione as estrelas de anis e uma pitada de sal. Mexa bem e deixe cozinhar por alguns minutos até que os pimentões comecem a amolecer.

Adicione todo o manjeriçã, e despeje o vinagre de vinho branco e o martini.

Reduzir por alguns minutos em lume médio até que o líquido seja absorvido.

Adicione água suficiente na panela para cobrir metade dos pimentos.

Leve a ferver e deixe ferver até que o líquido fique cerca de metade do que era.

Cuidadosamente adicione todos os ingredientes num misturador e dissolva.

Certifique-se de que mantém a tampa no liquidificador.

Para o peixe:

Coloque o peixe numa tábua de corte com a pele virada para cima.

Marcar o peixe a cada 1.5 cm ao longo do comprimento do filete.

Acrescente as folhas de tomilho e o sal no interior de cada marcação, em seguida, regue com o azeite.

Aqueça o azeite numa panela quente e acrescente o peixe, com a pele virada para baixo.

Segure o peixe com os dedos para baixo por 30 segundos para evitar ondulações.

Noventa por cento da cozedura ocorrerá com o lado da pele virada para baixo.

Observe o peixe e vire quando a maior parte da carne se transformou num branco brilhante.

Termine a cozedura e retire do lume.