

# Esturión al estilo de Ferrara

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 21 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El esturión es un pescado semigraso de carne blanca y muy jugosa.

## Modo express

1. Pele y pique la cebolla, un ajo, el laurel y el apio.
2. En un bol, vierta la mitad de la picada, disponga encima las rodajas de esturión (en una sola capa), salpimiente, espolvoree el resto de la picada y cubra con el vino blanco. Deje marinar durante al menos 2 horas.
3. En un mortero, machaque el otro ajo con el perejil y las anchoas.
4. Meta en la cubeta el majado de anchoa, el líquido de la maceración, el tomate, la cebolla, el esturión y todas las verduras. Añada una pizca de sal.
5. Cierre la tapa y programe el menú Pescados.

6. Triture las verduras para formar una salsa, o sírvalas enteras.

**\*Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 1 medida de vino blanco seco