



## **INGREDIENTES:**

### **Perca:**

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 4 filetes de perca (de 180 a 200 gramos c/u)
- 1 ó 2 pellizcos de sal
- 1 ó 2 pellizcos de pimienta negra molida

### **Para la vinagreta:**

- 6 ramitas de perejil fresco (hojas y parte del tallo)
- 25 gramos de cebolleta
- 90 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 30 gramos de vinagre
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida
- 1½ cucharadas de semillas de sésamo tostado
- 1 cucharada de huevas de salmón de huevas de trucha

### **Para la compota**

- 400 gramos de tomate troceado en conserva
- 25 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 25 gramos de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida

### **Accesorios útiles**

- bandeja de horno

### **ELABORACIÓN:**

1. Precaliente el horno a 200 grados

### **Perca**

2. Engrase una bandeja de horno con 1 cucharada de aceite. Coloque los filetes de perca y espolvoréelos con la sal y la pimienta. Riegue con 1 cucharada de aceite y reserve.

### **Vinagreta de sésamo y huevas de salmón**

3. Ponga en el vaso el perejil y **pique durante 2 segundos a velocidad 7.**
4. Añada la cebolleta y **trocee 3 segundos a velocidad 5.** Con la espátula, baje los

ingredientes hacia el fondo del vaso.

**5.** Añada el aceite, el vinagre, la sal, la pimienta y el sésamo y **mezcle 10 segundos a velocidad 3.** Retire a una salsera, añada las huevas de salmón, mezcle bien y reserve.

### **Compota de tomate y horneado**

**6.** Ponga en el vaso el tomate troceado, el aceite, el azúcar, la sal y la pimienta y rehogue **programando 15 minutos a temperatura 120 grados a velocidad 1.** (TM31: 15 minutos a temperatura varoma a velocidad 1).

**7.** Mientras tanto, hornee la perca durante 15 minutos a 200 grados. Retire del horno y sirva la perca con la compota de tomate y la vinagreta.