

# Filete de perca con mantequilla

- **Cantidad:** 2 personas
- **Preparación:** 20 minutos, 40 minutos en total
- **Dificultad:** fácil

## Los ingredientes

- 2 filetes de perca
- 150°g de espinacas
- 100°g de patatas pequeñas
- 30°g de mantequilla
- albahaca
- 1 limón
- aceite de oliva
- ajo
- 1 cebolla
- sal
- pimienta
- 10°g de harina

## La preparación

### *Preparación del filete de perca*

- Cortar la perca en filetes.
- Agregar sal, pimienta y harina (manipular el filete de perca con cuidado, ya que es muy delicado).
- Poner aceite de oliva en una sartén y freír el filete de perca (un minuto por cada lado).
- Cuando el pescado esté hecho, apagar el fuego y agregar mantequilla a la sartén.
- Es muy importante sacar la mantequilla directamente del frigorífico y que se derrita en la sartén. Agregar zumo de limón al final.

### *Preparación de las espinacas salteadas*

- En una olla o cazuela muy grande, calentar el aceite de oliva y saltear el ajo y la cebolla a temperatura media durante un minuto aproximadamente sin que se quemem.
- Agregar todas las espinacas, sal y pimienta. Mezclarlas con el ajo y el aceite y cocinarlas durante 2 minutos.

### *Preparación de las patatas pequeñas*

- Hervir las patatas pequeñas y freírlas en una sartén durante 1 minuto aproximadamente.
- Consejo: poner aceite de oliva en un vaso y agregar hojas de albahaca (u otras hojas verdes). Pasados unos minutos, el aceite tendrá un sabor especial.