



LA SAZÓN DE MI PATRIA

RECETARIO

¡Aprende y saca el chef que tienes adentro!



RECETA

Escabeche de pescado

Ingredientes

- 250 gr. Bonito
- 2 unid. Cebollas
- 2 unid. Ajíes amarillos
- 20 gr. Orégano seco
- 60 gr. Ají panca molido
- 50 gr. Ají amarillo molido
- 200 gr. Vinagre tinto
- 100 ml. Fondo de ave
- 250 ml. Aceite
- 30 gr. Ajos en pasta
- c/n Sal, pimienta, comino

GUARNICION

- 2 unid. Camotes
- 50 gr. Azúcar
- 1 rama Canela
- 5 gr. Clavo de olor
- 250 ml. Jugo de naranja
- 15gr. Mantequilla
- 200 gr. Queso fresco
- 1 unid. Huevos
- 4 unid. Hojas de lechuga

Preparación

- Realizar una infusión con vinagre, caldo de pollo, orégano, hoja laurel, pimienta chapa, sal, comino. Colar la infusión y colocar la cebolla en juliana, el ají amarillo en juliana.
- En una sartén colocar, aceite, pasta de ajo, pasta de ají panca, pasta de ají amarillo cocinar.
- Saltear las cebollas y el ají amarillo en juliana, agregar el líquido de la infusión y rectificar sazón.
- Sazonar los filetes de bonito y freírlas. Marinar las presas con el escabeche.
- Acompañar con camote, huevo duro, queso fresco y aceituna.



