

Lista de ingredientes para la receta Filete de congrio con pastelera de choclo

Bebida sugerida

- Vino Sauvignon Blanc

Congrio

- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Jugo de Limón 1 Unidad
- Filetes de congrio 400 g
- Cochayuyo (algas marinas) 1/2 Paquete
- Semillas de sésamo 30 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Comino Una pizca
- Merquen A gusto

Ensalada

- Vinagre 1 cda.
- Cilantro 10 Cantidad necesaria
- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Albahaca 10 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Perejil 10 g
- Mezclum de Hojas Verdes 200 g

Pastelera de choclo

- Albahaca 10 g
- Granos de choclo 400 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Azucar 2 cdas.
- Leche 1 Taza

Salsa de cilantro

- Echalote 1 Unidad
- Cilantro 50 Cantidad necesaria
- Aceite De Oliva 3 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 50 g
- Ajo 1 Diente
- Vino Blanco 1 Taza
- Caldo de pescado 1 Taza