

Arepa de huevo de codorniz rellena de salpicón de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ají casero

Jugo de Limón: 1 cda.

Sal: A gusto

Vinagre Blanco: 1/4 Taza

Ají rojo picante: 4 Unidad

Suero costeño: 250 g

Azucar: 1 cda.

Coctel de coco con ron blanco y jugo de limón

Jugo de Limón: 2 cdas.

Ron blanco: 5 Onza

Cocos: 2 Unidades

Extracto de leche de coco: 8 Onza

Azucar: 8 cditas.

Masa

Jugo de Limón: 1 cda.

Agua: Cantidad necesaria

Granos de maíz amarillo: 1 Taza

Harina de Maíz: 500 g

Salpicón

Pimienta de olor: 5 Granos

Cebolla Larga: 70 g

Aceite Neutro: 2 cdas.

Ajo: 3 Dientes

Pimentón rojo: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidades

Róballo fresco: 1 k

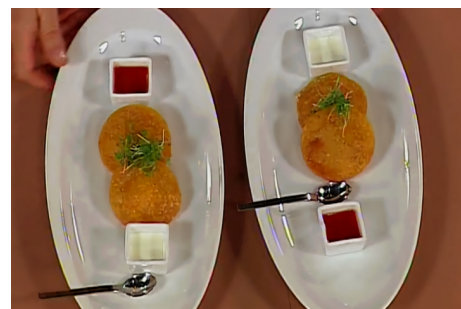
Leche de coco natural: 1 Taza

Aceite de achiote: 1 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates: 400 g

Huevos de codorniz: 10 Unidades



Preparación de la Receta

Salpicón

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pele y corte en *brunoise* la *cebolla*.
- Corte en finas rodajas la *cebolla* larga.
- Corte el *pimentón* rojo en *brunoise*.
- Corte los tomates en *brunoise*.
- Limpie el *róbalo* y luego córtelo en bocados.

Masa

- Blanquee en agua hirviendo los granos de maíz unos segundos, luego tritúrelos.
- Coloque en un bowl la *harina* de maíz y de a poco incorpore agua mientras mezcla con las manos, agregue los granos de maíz triturados, un poco mas de agua y *jugo* de *limón*, siga mezclando hasta conseguir una textura firme pero blanda.

Ají casero

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo incorpore los ajíes rojos, *jugo* de *limón*, azúcar, sal y *vinagre* blanco, tape y cocine a fuego mínimo hasta que los ajíes estén tiernos
- Terminada la cocción licue sin tamizar.

Coctel de coco con ron blanco y jugo de limón

- Quite la tapa de los cocos.
- Coloque en una licuadora *ron* blanco, *jugo* de *limón*, extracto de leche de coco y azúcar, incorpore hielo a gusto y licue, sirva luego en los cocos.

Armado

- En una sartén caliente con aceite neutro y aceite de *achiote* saltee el *ajo* unos segundos, incorpore la *cebolla* morada, la mitad de *cebolla* larga, *pimentón* rojo, sazone con sal, pimienta y por ultimo el agregue el *tomate*, mezcle y cocine durante aproximadamente 10 minutos, añada luego el pescado y sazone nuevamente con sal, pimienta y agregue los granos de pimienta de olor, cocine a fuego medio durante aproximadamente 15 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore la leche de coco, cocine unos minutos mas y cuando el pescado este *cocido* desmenúcelo con la ayuda de una cuchara, espolvoree con el resto de *cebolla* larga, mezcle y retire del fuego.
- Tome una pequeña porción de la masa, forme una bolita y colóquela en la pataconera previamente forrada con papel film y aplaste formando la tortilla de aproximadamente ½ cm de espesor, corte luego la tortilla con un cortante circular para que todas queden del mismo tamaño

- Proceda del mismo modo con el resto de la masa.
- Tome una tortilla y coloque una porción del salpicón, luego realice en el centro del salpicón un agujero y vuelque dentro de este un **huevo** de codorniz crudo, deseche la cáscara, acomode encima otra tortilla y selle los bordes con los dedos
- Proceda del mismo modo con el resto.
- En una sartén con abundante aceite neutro fría las tortillas rellenas de salpicón hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en un plato unas arepas de *huevo* de codorniz rellenas de salpicón de pescado y acompañe con la salsa de *ají* picante y suero costeño.
- Acompañe con el coctel de coco con *ron* blanco y *jugo* de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arepa-de-huevo-de-codorniz-rellena-de-salpicon-de-pescado>