Brochette de congrio y salmón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Congrio: 1 Filete
Salmón: 1 Filete
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Salsa de soja: 100 cc
Fecula De Maiz: 2 cdas.
Fondo de Pescado: 100 cc

Vegetales salteados

Berenjenas: 2 Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 40 cc
Cebolla de verdeo: 4 Unidades
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Champignones medianos: 6 Unidades
Hongos: 80 g

Preparación de la Receta

- Retire la grasa del **salmón**, las espinas, la piel y corte en cubos.
- Limpie el congrio, retire los filete y corte en cubos.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl coloque el pescado y agregue, *jugo* de *limón*, sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle y deje *marinar* unos minutos.
- En una parrilla bien caliente coloque el pescado a cocinar de ambos lados.

Verduras salteadas

- Limpie las cebollas de verdeo, corte parte de las hojas verdes y haga un corte en el centro sin separar.
- Corte los extremos del *pimiento* rojo y amarillo, retire las semillas y la parte blanca y corte en trozos grandes.
- Corte el extremo de las berenjenas y corte en trozos grandes.
- Limpie y corte los *hongos* al medio
- En sartén con aceite de oliva saltee las cebollas de verdeo enteras, los pimientos, las berenjenas, los *hongos*, los champiñones, sal y pimienta.

Armado

- En una brocheta intercale el congrio y el *salmón*, termine con un champiñones en el extremo.

Salsa

- Disuelva la fécula de maíz en caldo de pescado frío.
- En una sartén coloque salsa de soja, fondo de pescado y fécula de maíz.
- Mezcle bien hasta espesar
- Retire y coloque en un bowl.

Presentación

- En un plato coloque los vegetales salteados, encima las brochetas de pescado y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brochette-de-congrio-y-salmon