Brótola en escabeche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Escabeche

Filetes de brótala: 500 g
Sal: A gusto
Agua: 250 cc
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Morrón Verde: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla Morada: 1 Unidades
Morrón amarillo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Vinagre Blanco: 250 cc
Cascara de naranja: 1/4 Unidad
Salvia: 1 Rama
Azucar: 1 cdita.
Cascara de limon: 1/4 Unidad

Guarnición

Sal: A gusto
Papas grandes: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Salsa de alcaparras

Alcaparras: 2 cdas.
Perejil picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 100 cc
Vinagre: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Escabeche

- Corte las cebollas en rodajas y separe los aros.
- Corte los morrones en tiras finas.
- Corte la *zanahoria* en rodajas al bies.
- Corte los filetes de pescado en porciones regulares.
- Mache el diente de *ajo*, retire la piel y el brote.
- Corte la cáscara de *naranja* y *limón* en fina juliana.
- En una *cacerola* caliente el *vinagre* con el agua hasta alcanzar el hervor.
- Agregue las cebollas, los morrones, la *zanahoria*, la pimienta, salvia, sal, *ajo* y deje cocinar durante 5 minutos.
- Incorpore las piezas de pescado, deje retomar el hervor, baje el fuego y prolongue la cocción durante 3 a 5 minutos más.
- Apague el fuego, agregue el azúcar, la juliana de cáscara de *limón*, de *naranja*, el *jugo* de *limón* y deje reposar unos minutos.

Guarnición

- Pele las papas y corte en cubos regulares.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los cubos de *papa* hasta que se vean doradas.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

Salsa de alcaparras

- Procese las *alcaparras* con el *vinagre*, el *perejil* y el aceite de oliva hasta emulsionar.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de las verduras del escabeche escurridas y encima el pescado.
- A un lado sirva una porción de papas fritas y salsa de *alcaparras*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brotola-en-escabeche