Carite en escabeche

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Maíz: 1/4 Taza
Filetes de carite: 8 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Vinagre de manzana: 1/2 Taza
Vino Blanco: 1 Taza
Tomillo fresco: 1 Rama
Cebolla: 200 g
Pimienta de Jamaica: 1 cda.
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Ajo: 3 Dientes
Sal: Una pizca
Pimienta blanca: Una pizca
Maizena: 1 cda.

Mayonesa casera con ajo

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Agua: 1 cda.
PASTA DE AJO: 1 cda.
Yemas de huevo: 1 Unidades
Mostaza: 1 cdita.

Pan tostado

Rodajas de pan: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Orégano: 1 cdita.

Puré de tomates

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 4 Unidades
Perejil: 1 cda.

Varios

Orégano fresco:

Preparación de la Receta

- Corte el pescado en rectángulos regulares, condimente con la sal y pimienta blanca
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva cocine los filetes de pescado de ambos lados.
- Pele y corte la *cebolla* juliana.
- Pele y corte los ajos en láminas.
- Procese la pimienta de jamaica o guayabita.
- En un sartén grande con aceite de oliva cocine la *cebolla* a fuego alto hasta *dorar*.
- Agregue las láminas de *ajo* y cocine unos minutos más
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y agregue la pimienta de jamaica, *laurel*, *vinagre* de *manzana*, *tomillo* y cocine hasta que reduzca a la mitad.
- Agregue, aceite de oliva y cuando hierva añada la maizena disuelta en agua fría y la sal, deje espesar y retire del fuego.
- Cuando esté tibio, coloque dentro las piezas de pescado.

Pan tostado

- Corte el pan en rodajas en diagonal.
- Pique el *orégano*.
- Con un pincel pinte la superficie de los panes con aceite de oliva y espolvoree con *orégano*.
- En un grill caliente coloque las rodajas de pan a tostar.

Puré de tomates

- Ralle los tomates con el lado grueso de un rallador, cuele y coloque en un bowl.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el *perejil*
- Agregue al *tomate*, el *ajo*, el azúcar, sal, pimienta, *perejil* y aceite de oliva oliva
- Mezcle y reserve.

Mayonesa Casera con ajo

- En un bowl coloque la yema de *huevo*, la *mostaza* y el agua, mezcle y agregue de a poco el aceite neutro.
- Añada el aceite de oliva, la pasta de *ajo*, sal y pimienta.
- Mezcle bien hasta integrar los ingredientes.

Presentación

- En el centro del plato coloque un trozo de pescado, sobre él una *rodaja* de pan grillado untado con el puré de *tomate*, luego otro trozo de pescado, termine con pan untado con puré de tomates
- Rocíe con la *mayonesa* con *ajo* y decore con *orégano* fresco.

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