

Cernia al sugo (Chernia al tomate)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chernia

Papas: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Filetes de chernia: 800 g

Albahaca: A gusto

Apio: 2 Tallos

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates Perita: 1 k

Aceite De Oliva: 50 cc

Maccheroni

Agua: Cantidad necesaria

Harina semolín: 300 g

Huevos: 2 Unidades

Harina 0000: 100 g

Preparación de la Receta

Chernia

- Corte los tomates en trozos regulares.
- Pique groseramente el *ajo* con el *apio*.
- Corte el pescado en trozos grandes.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore el *ajo* con el *apio* y una pizca de sal y pimienta.
- Incorpore los tomates, un cucharón de agua caliente y deje cocinar a fuego medio durante 15 minutos.
- Pase todo por el prensaverduras y lleve nuevamente a la sartén.
- Incorpore las piezas de pescado y deje cocinar durante 8 a 10 minutos aproximadamente.
- Pele las papas y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.

Maccheroni

- Forme una corona con las harinas y en el centro coloque los huevos.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa y tierna.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Tome porciones de masa y enrolle sobre la mesada hasta formar cordones finos.
- Corte tiras de 3 cm y arrastre sobre la mesada haciendo presión con la ayuda de un cuchillo de hoja lisa.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición y cuele.
- Saltee la pasta con la salsa de cocción del pescado.

Presentación

- Sirva el pescado en una fuente, alrededor distribuya las hojas de *albahaca* y papas hervidas.
- Rocíe con un poco de salsa y acompañe con la pasta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cernia-al-sugo-chernia-al-tomate>