Cherna con crema de ajos y ají dulce asado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cherna: 180 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Crema de leche: 100 cc
Cebolla Larga: 1 Unidad
Leche de coco: 50 cc
Camarones: 120 g
Ajo: 1 Cabeza
Cebolla blanca: 1 Unidad
Ají dulce: 2 Unidades
Pipilongo: 1 Vaina
Vino Blanco: 1/4 Taza
Hojas de menta: 5 Unidades
Puerro: 100 Cantidad necesaria
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Sobre el fuego directo queme los ajíes dulces, gírelos a medida que la piel quede negra
- Una vez que los ajíes quedaron completamente quemados quite la piel raspando con una cuchara y luego límpielos con una hoja de papel absorbente
- Corte el pedúnculo y quite las pepitas.
- Quite uno de los extremos de la cabeza de *ajo* con piel dejando los dientes al descubierto, acomode la cabeza sobre papel aluminio, sazone con sal y humedezca con aceite de oliva, envuelva en el papel y cocine en horno suave durante 1 hora
- Terminada la cocción retire del horno y quite el papel.
- Pele y corte la *cebolla* banca en fina *brunoise*.
- Pique en finas rodajas la *cebolla* larga.
- Limpie los *camarones* y píquelos.
- Pique las hojas de manta.
- Pique el pipilongo.
- Corte la cherna en postas, sazone con sal, pimienta y *jugo* de *limón*.
- Corte el *puerro* en finos hilos.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de girasol saltee la *cebolla* larga junto con la *cebolla* blanca, cuando comience a ablandarse incorpore la leche de coco, mezcle y cocine a fuego mínimo, una vez que rompa hervor agregue los *camarones* y perfume con la *menta* picada, cocine solo unos minutos.
- Rellene los ajíes con los *camarones* en leche de coco.
- Tome la cabeza de ajos asados y presione para que los dientes salgan, colóquelos en el vaso de la licuadora, incorpore **crema** de leche y sal, licue unos segundos y luego cuele sobre una *cacerola*, lleve a fuego mínimo y perfume con el pipilongo picado.
- En una sartén bien caliente con aceite de girasol selle las postas de cherna de ambos lados, desglace con vino blanco y una vez que se evapore el alcohol retire, acomode las postas sobre una placa y termine la cocción en horno precalentado durante aproximadamente 7 a 9 minutos.
- En una sartén con aceite caliente fría los hilos de *puerro* solo unos minutos, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sobre el plato de presentación sirva un espejo de la salsa de *crema* de ajos asados, luego acomode sobre la salsa una posta de chernia y sobre este coloque un **ají** dulce relleno de *camarones*.
- Decore con *puerro* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cherna-con-crema-de-ajos-y-aji-dulce-asado