

# Cherna con crema de ajos y ají dulce asado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

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

## 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* blanca 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>