

Chernia a la cebolla (Chernia alle cipolle)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Harina: 50 grs.

Chernia: 400 g

Duraznos frescos: 200 g

Pan Rallado: 100 g

Queso rallado: 100 g

Miel: 10 cc

Jerez: 10 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: 20 g

Cebolla: 300 g

Amaretti: 50 g

Aceite de menta

Hojas de menta: 50 g

Aceite De Oliva: 100 cc

Colchón de cebollas

Cebollas pequeñas: 4 Unidades

Romero: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Rodajas de durazno: 1 Taza

Hojas de menta:

Preparación de la Receta

- Pele y Corte las cebollas en cubos pequeños.

- Pique el *ciboulette*.
- Pique los amaretti.
- Limpie el pescado, quite la piel y las espinas. Corte en filetes.
- Lave los duraznos, corte a la mitad y quite el *carozo*. Corte en láminas finas.
- En un bowl coloque *manteca*, pan rallado, queso rallado, sal y pimienta.
- Mezcle con las manos hasta obtener una pasta homogénea.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue las cebollas junto con el *ciboulette*.
- Agregue los amarettis. Añada miel, jerez, sal y pimienta. Deje reducir el alcohol y reserve.
- En otra sartén con aceite de oliva selle los filetes previamente enharinados. Condimente con sal y pimienta. Cocine hasta *dorar* y retire.
- Precaliente el horno a 220°.
- En una placa para horno coloque los filetes, por encima la preparación de cebollas y las láminas de duraznos, nuevamente las cebollas y termine con dos láminas de duraznos.
- Cubra con la pasta obtenida (croute). Lleve al horno y cocine hasta *dorar*.
- Retire y deje descansar unos minutos

Aceite de menta

- En un procesador coloque hojas de *menta* con aceite de oliva. Procese y reserve.

Colchón de cebolla

- Pele y corte la **cebolla** en juliana.
- Pique el *romero*.
- En un bowl coloque las cebollas junto con el *romero*, sal, pimienta y aceite de oliva. Mezcle y reserve.

Presentación

- En la base de un plato coloque, un colchón de cebollas, encima los filetes de chernia.
- Decore con los gajos de duraznos, hojas de *menta* y una hoja de *laurel*.
- Rocié con aceite de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chernia-a-la-cebolla-chernia-alle-cipolle->