Chernia a la plancha con arroz basmati



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Castañas de caju: 3 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lomos de Chernia: 2 Unidades
Alcaparras: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto

Arroz

Sal: A gusto
Arroz basmati: 320 g
Calabaza: 1 Unidad
Semillas de cardamomo: 1 cda.
Curry en polvo: 2 cda.

Ceviche

Hojas de cilantro: 1 Taza
Chile: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Chernia: 4 Filetes
Jugo De Lima: 4 Unidad
Jengibre rallado: 1 cda.
Cebollas moradas: 2 Unidades
Ajinomoto: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Sazone los lomos de chernia con sal y pimienta de ambos lados, luego realice unas incisiones del lado de la piel.

Arroz

- Lave el **arroz** con abundante agua fría hasta que largue completamente el almidón.
- Pele la *calabaza* y córtela en pequeños cubitos.
- Pique groseramente las castañas de *cajú*.

Ceviche

- Quite la piel de los filetes de chernia y córtelos en cubos de 1cm de lado.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Pique el *chile*.
- Pique groseramente las hojas de *cilantro*.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los filetes de chernia de ambos lados primero del lado de la piel
- Una vez que de vuelta espolvoree con las *alcaparras*.
- En una *cacerola* coloque el *arroz* junto con los cubitos de *calabaza*, condimente con *curry* y las semillas de *cardamomo*, cubra con agua, un dedo por arriba del *arroz* y cocine a fuego máximo, una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo, sazone con sal
- Cocine hasta que el agua se consuma, luego tape y deje reposar durante 10 minutos.

- Para el armado del ceviche

- Coloque en un bowl los cubitos de chernia, agregue el *jengibre* rallado, el *jugo* de lima, el *ajinomoto*, el *chile* picado, el *cilantro* y sal, mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de *arroz* con *calabaza*, un *lomo* de chernia con *alcaparras* y acompañe con el *ceviche*
- Espolvoree el *arroz* con las castañas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chernia-a-la-plancha-con-arroz-basmati