

Chernia A La Sal

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Tomillo: 5 Ramillete **Aií molido**: 5 Unidades

Chernia Eviscerada: 1 unidad Claras de huevo: 4 unidad

Limon: 1 unidad Perejil: 1 Atado Sal gruesa: 4 kg Agua: c/n

Cebolla Morada: 1 unidad

Ciboulette: ½ Atado Eneldo: 1 Atado

Morrón Rojo: 1 unidad Romero: 5 Ramas

Croquetas De Papa

Almendras fileteadas: c/n

Harina: c/n Huevo: 3 unidad

Nuez Moscada: c/n Papa: 1 k
Pimienta: c/n Sal: c/n

Yemas de huevo: 3 unidad

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl sal gruesa, cebolla y morròn picados, ajì molido, hierbas (romero, tomillo, ciboulette) picado groseramente, claras de huevos y agua de poco hasta tener una textura de
- Arena húmeda.
- Realizar en una asadera grande un zócalo con parte de la sal y apoyar la chernia entera eviscerada y descamada.
- Agregar en la parte eviscerada eneldo, perejil y el limòn en rodajas.
- Cubrir bien compacto con la mezcla de sal restante dejando afuera de la sal la cabeza y la cola del pescado.
- Cocinar en horno a 180^a Grados por 1 hora

- Retirar la costra de sal que cubre el pescado, retirar la piel y servir porciones acompañañdo
- Con las croquetas de papa

Para las croquetas de papa

- Cocinar las papas en agua hirviendo con sal en cubos grandes.
- Escurrir bien y pisar en caliente como para hacer un pùrè.
- Agregar sal, pimienta, nuez moscada, yemas de *huevo*, *harina* de a poco y mezclar hasta tener un puré seco que no se peque en los dedos.
- Dar forma cilíndrica a las croquetas y pasarlas por harina, luego por huevo batido y terminar
- Pasándolas por almendras fileteadas.
- Freír en aceite caliente hasta dorar por sus lados, secar en papel absorbente y reservar.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/chernia-a-la-sal