

# Chernia marinada con lemon grass

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lima:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Anís estrellado:** 1 Unidad

**Lemon grass:** 1 Varas

**Chernia:** 1 Unidad

**Hinojo:** 1 Bulbo

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

## Guarnición

**Papas:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Corte el *hinojo* en rodajas.
- Corte la vara de lemon grass en trozos.
- Corte la lima en rodajas.
- En una placa coloque el *hinojo* junto con el lemon grass, las rodajas de lima, el anís y el aceite de oliva, coloque encima la chernia, unte con aceite de oliva y condimente con sal y pimienta
- Marine durante 8 horas aproximadamente.

## Guarnición

- Pele y corte las papas en rodajas.
- En una placa con aceite de oliva coloque las papas y cocine en horno hasta dorarlas.

## Armado

- Cocine la chernia en horno a temperatura media.

## Presentación

- Sirva una porción de la chernia junto con la *guarnición*.
- Acompañe con Chenin blanc del Loire.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chernia-marinada-con-lemon-grass>