

Chupín de pescado de Mar del Plata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Mero: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Vino Blanco: 250 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Agua: Cantidad necesaria

Anchoas: 4 Unidades

Azafrán en hebras: ½ g

Morrón amarillo: ½ Unidad

Morrón colorado: ½ Unidad

Abadejo: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Tomates: 3 Unidades

Morrón Verde: ½ Unidad

Aceite De Oliva: 30 cc

Perejil: 1 cda.

Bebida sugerida

Idem 1998:

Varios

Limon:

Preparación de la Receta

- Elimine la cabeza de los pescados, retire la parte de la *panza* y corte en postas
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique el *apio*, el *ajo* y el *perejil*.
- Corte los morrones en bastones.
- Pique groseramente las anchoas.
- Hidrate el *azafrán* con un poco de agua.
- Corte el *tomate* en *concassé*.
- Pele las papas y corte en rodajas.

- En una cazuela de barro con aceite de oliva dore la *cebolla*
- Agregue los morrones, el *apio* y el *ajo*
- Añada las anchoas
- Deje cocinar durante 5 minutos.
- Aromatice con el *azafrán* y el vino
- Adicione las papas y el *tomate*
- Bañe con agua y cocine hasta que las papas estén tiernas.
- Incorpore el pescado cubra con agua caliente y cocine durante 7 minutos
- Salpimiente y agregue el *perejil* picado.

Presentación

- Sirva dos tostadas en el fondo de un plato hondo y cubra con el chupín.
- Rocíe con *jugo* de *limón*.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chupin-de-pescado-de-mar-del-plata>