

# Chupín de Pescado por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite:** c/n

**Cola de langostinos:** 500 grs

**Extracto De Tomate:** 1 cda

**Harina:** c/n

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** c/n

**Vinagre:** 2 cdas

**Caldo:** 1 Taza

**Cilantro:** c/n

**Laurel:** 3 Hojas

**Filete de corvina:** 1 Kilo

**Tomates:** 3 Unidades

**Perejil:** c/n

**Cebolla:** 2 Unidades

**Morrones:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Cortar la corvina en trozos grandes y *condimentar* con sal
- Pasarlos por *harina* y freír hasta *dorar*, reservar.
- Calentar una *cacerola* con *aceite* *dorar* los *langostinos* por ambos laos, retirar y reservar.
- En la misma olla agregar en capas un poco de *pescado*, *cebolla* en juliana, *morrón* en juliana, *tomate* en rodajas, *perejil* en hojas, *condimentar* y repetir el procedimiento hasta terminar los ingredientes.
- Agregar el *vino*, el *vinagre*, *laurel* y dejar evaporar el alcohol.
- Agregar *caldo* casi hasta cubrir y cocinar por 5 minutos.
- Añadir los *langostinos* reservados y cocinar por 3 minutos
- Servir con *cilantro* picado

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chupin-de-pescado-por-marcela-lovegrove>