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