Chupín de surubí



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Pimentòn Ahumado: 1/2 cda.
Vino Blanco: 1/2 Taza
Morrón Rojo: 1 Unidad
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Surubí: 1 Unidad
Perejil picado: 2 cdas.
Apio: 1 Tallo
Sal y Pimienta: A gusto
Fumet de pescado: 1 L
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Tomate concasse: 1 Tazas

Preparación de la Receta

- Corte el *morrón*, la *cebolla* y el *apio* en fina juliana.
- Retire las aletas del pescado, la cabeza y corte en postas de menos de 4cm de espesor.
- Pele las papas y corte en rodajas de 2 cm de espesor

Armado

- En una olla con aceite caliente, dore el *morrón* junto con la *cebolla* y el *apio*.
- Luego agregue el *tomate* y cuando este se ablande incorpore el *ajo* hasta *dorar*.
- Incorpore el vino y deje evaporar el alcohol.
- Vierta el fumet, condimente con sal y pimienta y agregue el *pimentón*
- Cocine durante 30 minutos aproximadamente hasta que evapore casi por completo.
- Coloque en una sartén la reducción de vegetales y las papas intercalando capas, termine con las postas de pescado condimente con sal, pimienta y cubra con los vegetales.
- Espolvoree con *perejil* picado y cocine a fuego bajo.

Presentación

- Sirva en un plato y acompañe con rodajas de pan tostado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chupin-de-surubi